

PAUPIETTES DE VEAU À LA SAUCE TOMATE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	8 x 100g
- JAMBON CRU	8 tranches
- MOZARELLA	150g (râpé)
- FARINE	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	10 cl
- EAU	10 cl
- BOUILLON DE BOEUF	1/2 cube
- COULIS DE TOMATES	20 cl
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étendez une escalope de veau, recouvrez-la de jambon cru et de mozzarella râpée. Roulez-la et faites-la tenir avec des cure-dents ou de la ficelle alimentaire.
- Passez les paupiettes dans la farine. Secouez-les pour enlever l'excédent de farine.
- Dans une cocotte, faites rissoler les paupiettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon et le coulis de tomate. Portez à ébullition et laissez ensuite mijoter pendant 20 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.

Remarque:

Servez avec de la semoule.

Accompagnez de carottes ou de princesses.

