

## Paupiettes Napolitaines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	6-8 belles
- PARMESAN EN BLOC	150g
- CIBOULETTE	
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	20 cl
- ROMARIN	2 branches
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Râpez le parmesan avec une râpe à gros trous.
- Mélangez-le avec la ciboulette, l'ail, sel et poivre ainsi que l'huile d'olive.
- Étalez les escalopes de veau. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Déposez un peu de mélange au parmesan sur toute la longueur des lanières de viande. Roulez et faites tenir avec un cure-dent. Faites de même avec les autres escalopes.
- Dans une poêle avec couvercle, saisissez les paupiettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déglacez avec le vin blanc puis laissez réduire de moitié à découvert.
- Ajoutez ensuite le coulis de tomates et les branches de romarin. Poursuivez la cuisson sur feu doux et à couvert pendant 30 minutes.
- Après ce temps, prélevez 3-4 c à soupe de sauce. Diluez-y la maïzéna au fouet puis remplacez le tout dans la poêle ainsi que la crème fraîche. Laissez épaissir 1 minute.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Serez les paupiettes nappées de sauce avec quelques copeaux de parmesan.