

Paupiettes de veau aux 2 tomates



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 fines escalopes de veau
4 tranches de jambon cru
8 tomates séchées à l'huile d'olive
125 g de mozzarella
600 g de tomates
2 gousses d'ail
6 brins de basilic
Sucre en poudre
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Couper la mozzarella en petites tranches et les tomates séchées en petits morceaux. Étaler les escalopes et les parsemer de mozzarella, tomates séchées en morceaux, de feuilles de basilic, un peu de sel et du poivre. Former des paupiettes et les entourer de jambon cru.. Ficeler. Dorer les paupiettes 5 mn dans un filet d'huile d'olive dans une cocotte. Réserver.

Mettre à leur place les tomates mondées et concassées, l'ail écrasé, 1 c à c de sucre, du sel et du poivre. Cuire 5 mn à feu moyen puis mettre les paupiettes dans la cocotte et cuire 10 mn à couvert à petits frémissements. En fin de cuisson ajouter 15 feuilles de basilic et servir les paupiettes coupées en 2 en diagonales avec la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>