

Les paupiettes de bœuf farcies

Pour 4 personnes

4 à 6 tranches de bœuf; 4 à 6 tranches de jambon de Parme; quelques tranches fines de lard; 1 petite boîte de pâté de foie; sel, poivre; 1 verre à vin d'huile; 1 verre de vin blanc.

1. Etaler les tranches de bœuf sur une planche en bois et déposer sur chacune d'elle une fine tranche de jambon de Parme ainsi qu'une bonne couche de pâté de foie. Rouler les paupiettes sur elles-mêmes et entourer chacune d'elle d'une tranche de lard. Ficeler bien, afin que la farce ne puisse se répandre.

2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer doucement les paupiettes. Saler légèrement, poivrer et mouiller avec le vin blanc, puis laisser cuire tout doucement pendant 25 à 30 minutes environ.