

Les alouettes sans tête

4 escalopes de veau très minces de 125 g environ; 1 cuillerée à soupe de petites olives noires; 1 poignée de mie de pain rassis trempée dans du lait; 4 minces tranches de jambon; 1 cuillerée à café de concentré de tomate; quelques brins de persil; une pincée d'herbes de Provence; 1 grosse pincée de paprika doux; 1 oignon; quelques cuillerées à soupe d'huile.

1. Aplatir les escalopes. Hacher ensemble le persil et les olives dénoyautées. Ajouter la mie de pain essorée, une cuillerée d'huile, les herbes de Provence et le paprika. Amalgamer afin d'obtenir une sorte de farce. Etaler sur chaque escalope une tranche de jambon, la farce, puis rouler chaque escalope sur elle-même pour en faire un petit paquet allongé, qu'on ficellera avec du fil solide.

2. Faire dorer les alouettes en poêle, avec très peu d'huile. Ajouter l'oignon et du concentré de tomates dilué dans de l'eau tiède. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux 30 minutes au moins.