

Les paupiettes de veau alsacienne

4 escalopes de veau minces; 2 fines tranches de jambon; 120 g de farce de porc hachée; 50 g de beurre de cuisine; 1 grand verre de vin blanc; 80 g de champignons de Paris; sel, poivre; un peu de romarin; une feuille de laurier.

1. Sur chaque escalope poser une demi-tranche de jambon, ainsi qu'une fine couche de porc haché. Rouler l'escalope sur elle-même et bien la ficeler, afin que la farce ne sorte pas. Faire chauffer le beurre, dans une cocotte et y faire dorer les escalopes de toutes parts. Mouiller d'un gros verre de vin blanc, saler et poivrer et ajouter le romarin ainsi que la feuille de laurier. Laisser cuire sans couvercle à petit feu, 15 minutes.

2. Emincer les champignons de Paris, les ajouter à la sauce des paupiettes, faire cuire encore le tout 10 minutes, rectifier l'assaisonnement et servir chaud.