

Piccatas de veau au foie gras



Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 fines escalopes de veau

90 g de jambon de Parme en très fines tranches

60 g de foie gras mi-cuit

1 morceau de parmesan de 60 g

De la chapelure en quantité suffisante

2 oeufs

50 g de farine

15 cl de vinaigre de framboise

1 échalote

60 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Étaler les escalopes de veau sur le plan de travail entre 2 feuilles de film étirable et les aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Retirer le film et couper les escalopes en 2 dans la largeur. Faire des copeaux de parmesan avec un économe et détailler le foie gras en lamelles.

Sur le plan de travail mettre une demi-escalope, la recouvrir de jambon de Parme, de foie gras et de parmesan. Rouler le tout en gros cigare et faire de même avec les 7 autres demi-escalopes.

Mettre la farine dans une assiette, les oeufs battus à la fourchette avec sel et poivre dans une autre et la chapelure dans une troisième. Passer les roulades d'escalopes dans la farine, puis dans les oeufs et enfin dans la chapelure, maintenir avec une pique en bois.

Dans une poêle faire chauffer la moitié du beurre et y faire dorer les piccatas de tous les côtés. Les retirer et les maintenir au chaud. A leur place mettre l'échalote émincée avec le reste de beurre et laisser fondre doucement, puis augmenter le feu et verser le vinaigre de framboise. Laisser évaporer 1 mn en remuant. Filtrer cette sauce (je ne l'ai pas fait préférant garder les échalotes dans la sauce) et la servir avec les piccatas.

Accompagner de gnocchis ou de pâtes.

Vin conseillé: un Vouvray (blanc de Loire)

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>