



MINI ROULEAUX DE VIANDE POUR APERO

feuilles de blé
beurre
300 gr de viande hachée (bœuf)
persil finement haché
ciboulette finement hachée
échalote finement hachée
sel, poivre, bouillon de bœuf
vin rouge

Recette de la farce :

Faire revenir la viande dans un peu de beurre, bien rôtir. Saler, poivrer, mouiller avec un peu de vin rouge + un peu de bouillon de bœuf. Laisser mijoter environ 15 minutes.

Verser le tout au travers d'une passoire, afin de retirer le jus et laisser sécher.

Préparer les feuilles de blé (8 x 8 cm), badigeonner avec du beurre fondu ou huile de tournesol. Garnir votre carré de feuille de blé avec de la viande, puis rouler comme un rouleau de printemps.

Préchauffer le four à 200 °, puis glisser les « rouleaux » entre 5 – 10 minutes. Surveiller !

Présentation :

Préparer les petites corolles dans une plaque spéciale ou dans des moules à ramequin en alu. Les mettre au four 5 à 6 minutes, position 200°. Bien contrôler le temps de cuisson. Les garnir avec la masse ci-dessus.

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud