



## INVOLTINI VERDI

Pour 4 personnes

### **Viande**

- 8 Escalopes de porc, fines, de 50 à 60 gr chacune
- 1 dl Vin blanc
- ½ dl Vermouth sec (Noilly Prat)
- 1/2 c.à.c Sel, un peu de poivre noir
- Crème 35 %
- 2 c.à.s Pignons
- Huile pour la cuisson

### **Farce**

- 60 gr Épinards hachés, (surgelés, décongelés et égouttés)
- 60 gr Ricotta
- Zeste d'un ½ citron bio
- ¼ c.à.c Sel
- Poivre au citron, piment en poudre

### **Recette :**

1. Griller les pignons, réserver.
2. Mélanger les épinards avec la ricotta, (laisser égoutter), la moitié du zeste de citron, saler, poivrer, poudre de piment,
3. Aplatir les escalopes, les assaisonner puis badigeonner de 1 c.à s de farce, les rouler (enlever le surplus) et les piquer avec 2 demi-cure dents.
4. Faire dorer de toute part les Involtini dans la poêle chaude huilée, pendant env. 8 min à feu moyen. Les couper en deux et les réserver au chaud.
5. Essuyer la graisse de cuisson, déglacer le fond de cuisson avec le vin et le vermouth, porter à ébullition, réduire légèrement, ajouter la crème puis les Involtini.
6. Dresser sur l'assiette, parsemer de pignons grillés et de zeste de citron.

Idéal avec un rizotto ou du riz à la créole

Variante: remplacer le piment par 1 c.à c de cumin grillé et haché ou par 1 c.à c de chile en poudre.

Décembre 2009 Fredy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel