



Veau – Paupiettes de veau aux olives

Séance du 26.05.1998 – Recette de Pierre Chaperon

Pour 4 personnes :

4 escalopes de veau de 120 g. chacune
100 g. de chair à saucisse
100 g. d'olives noires
2 poivrons rouges charnus
1 gros bouquet de persil plat
1 oignon
1 gousse d'ail
20 cl. de bouillon de volaille (préparé avec une tablette de concentré)
5 cl. de vin blanc
1 c.s. d'huile
50 g. de beurre
sel, poivre du moulin

200 g. de riz pilaf

Recette : Préparation : 30 minutes Cuisson : 1 heure

Dénoyotez et hachez les olives. Ciselez le persil, Pelez et hachez finement l'oignon. Faites-le revenir à la poêle dans 25 g. de beurre pendant 2 à 3 min. à feu doux.

Ajoutez la chair à saucisse. Poursuivez la cuisson 5 min. en écrasant la viande avec une fourchette.

Hors du feu, incorporez les olives, le persil et l'ail pressé. Poivrez, mélangez et laissez refroidir.

Aplatissez les escalopes de veau entre deux feuilles de plastique à l'aide d'un maillet ou d'un rouleau à pâtisserie, en étalant la viande dans le sens des fibres.

Répartissez la farce aux olives refroidie sur chaque escalope. Roulez-les soigneusement et ficellez-les comme de petits rôtis en serrant bien afin que la farce ne s'échappe pas durant la cuisson.

Chauffez l'huile et 25 g. de beurre dans une sauteuse. Faites-y dorer les paupiettes sur toutes leurs faces en les tournant. Salez, poivrez légèrement. Arrosez de vin blanc et de 10 cl. de bouillon. Couvrez. Laissez mijoter 50 min. à feu très doux en tournant les paupiettes une à deux fois en cours de cuisson. Ajoutez un peu de bouillon si l'évaporation est trop forte.

Entre-temps, faites griller les poivrons sous le grill du four pendant 10 à 12 min. en les tournant. Quand toute la peau est bien cloquée et noircie par endroits, laissez-les tiédir dans un sac en plastique. Pelez-les épépinez-les et coupez-les en lanières. Ajoutez-les dans la sauteuse quelques minutes avant la fin de la cuisson des paupiettes.

Servez bien chaud. Accompagnez d'un riz pilaf.