

Roulé de Veau au chou

Pour 4 personnes

4 escalopes de veau
1 chou vert
1 carotte
100 g d'échalotes
100 g de champignons de Paris
100 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile
15 cl de vin blanc sec
2 cuil. à soupe de crème fraîche
sel, poivre

Pour la farce :

3 tranches de pain de mie
1 œuf
5 cl de lait
2 échalotes
50 g de champignons de Paris
persil et cerfeuil

Préparation

Ebouillantez 1 min à l'eau salée 8 grandes feuilles du chou. Rafraîchissez-les.

Préparez la farce : mixez fin les 2 échalotes, les champignons, 2 cuil. à soupe de cerfeuil et 2 cuil. à soupe de persil. Ajoutez le pain de mie trempé dans du lait et essoré, l'œuf, sel et poivre.

Hachez en dés la carotte, les 100 g d'échalotes et les 100 g de champignons. Mettez-les dans une cocotte avec 40 g de beurre et l'huile. Faites-les revenir sur feu très doux et à couvert 15 à 20 min.

Pendant ce temps, préparez les roulés : salez et poivrez chaque escalope des 2 côtés. Posez-la sur 2 feuilles de chou superposées et un peu décalées. Garnissez de farce. Roulez chacune en paupiette.

Mettez ces roulés en cocotte sur les légumes. Déglacez avec le vin. Faites réduire 5 min. couvrez.

Laissez mijoter 45 min en retournant à mi-cuisson.

Pendant ce temps, émincez le reste du chou en lanières. Ebouillantez-les 1 min. égouttez-les. Faites-les étuver à couvert dans une sauteuse avec le reste du beurre, sel et poivre.

Retirez les roulés de la cocotte.

Ajoutez la crème fraîche au fond de cuisson. Laissez réduire 2 à 3 min.

Servez avec le chou étuvé.

