

PAUPIETTES DE VEAU AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

- 4 escalopes de veau
- 4 tranches de jambon fumé
- 8 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 3 tomates Serrano
- 20 g de beurre
- farine
- 2 dl de vin blanc
- échalotte
- 1 dl de crème entière 35%
- moutarde

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 70° C chaleur tournante.

Poser les escalopes de veau à plat sur le plan de travail. Les saler et poivrer. Les badigeonner avec un peu de moutarde.

Déposer le jambon fumé sur chacune d'elles ainsi qu'une tranche de Vacherin Fribourgeois AOP et 3 petites tranches de tomate.

Rouler délicatement le tout en pressant légèrement. Maintenir avec de la ficelle.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.

Saisir les paupiettes 3 minutes de chaque côté et les réserver dans un plat à gratin. Déglicer la poêle avec un peu de vin blanc, ajouter l'échalotte hachée et laisser cuire 2 minutes à feu vif. Ajouter la crème entière et cuire 2 minutes. Arroser les paupiettes et terminer la cuisson au four pendant 20 minutes.

*Savourez
l'instant*

