

Les roulades de Jeanneton

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 20 mn.

4 fines escalopes de veau, 125 g de chair à saucisse, un petit oignon haché, 50 g de jambon de Paris, 100 g de champignons de Paris, 2 tranches de pain de mie, 2 c à soupe de lait, 75 g de beurre, 2 feuilles de laurier, 2 branches de romarin, citron, sel, poivre, muscade, 4 carrés de feuille d'aluminium.

Nettoyer les champignons, les couper en lamelles, les citronner.

Faire tremper la mie de pain dans le lait puis bien essorer.

Hacher le jambon, le mélanger à la chair à saucisse, ajouter la mie de pain, le hachis d'oignon et faire revenir le tout 5 minutes dans un peu de beurre à la poêle. Saler, poivrer, muscader.

Beurrer chaque feuille d'aluminium.

Sur chaque escalope déposer une cuillerée de farce, une demi-feuille de laurier, quelques brins de romarin et environ 25 g de lamelles de champignons. En former des roulades que l'on serrera aussitôt dans une feuille d'aluminium. Les glisser ensuite à four chaud (th 7) pendant 20 minutes. Les présenter sans les démailloter.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.