

## Veau en portefeuille au roquefort

Préparation: 20 minutes (2 heures avant le repas), cuisson: 20 minutes.

Pour 4 personnes.

4 escalopes de veau d'une épaisseur double de celle des escalopes normales, que le boucher doit ouvrir « en portefeuille » (c'est-à-dire en y pratiquant une poche dans l'épaisseur); 2 œufs; 3 c à soupe de farine; 1 petite tasse de chapelure; 80 g de beurre; 100 g de roquefort; 80 g de cerneaux de noix; sel de céleri; sel et poivre. Pour la béchamel : 1 grosse noix de beurre; 1 c à soupe de farine; 1 tasse de lait; sel: poivre.

Préparer la [béchamel](#) et la laisser refroidir pendant 2 heures.

Hacher les noix; les mettre dans une terrine avec le roquefort; travailler le tout à la fourchette et incorporer la béchamel à cette préparation.

Poser les escalopes sur la table; assaisonner l'intérieur des poches de sel de céleri et de poivre; les garnir avec la préparation au roquefort; refermer les poches et les maintenir fermées en les « épinglant » avec un pique-olive en bois.

Battre les 2 œufs en omelette; les assaisonner de sel et de poivre.

Faire blondir le beurre dans la poêle; passer les « portefeuilles » dans la farine; les secouer pour en faire tomber l'excédent; les tremper dans l'œuf battu, puis les rouler dans la chapelure; les faire cuire au beurre pendant 20 minutes; laisser bien dorer à feu pas trop vif et retourner à mi-cuisson.

Servir ces escalopes très chaudes.

On peut servir en même temps, soit une purée de pommes de terre très légère, soit une simple salade de laitue.

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.