



Petits pains de veau farcis au gouda et au fenugrec



Ingrédients

- 4 tranches de fromage de Gouda et de fenugrec
- 4 fines escalopes de veau (non panées)
- sel et poivre
- 8 tranches de bacon
- 1 échalotes ou oignons, hachés
- 1 gousse d'ail, pelée et pressée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de porto rouge
- 2.5 ml de bouillon de volaille
- 25 grammes de beurre froid
- bâtons de cocktail

Dégustez ces délicieux rouleaux de veau avec du fromage Gouda fenugrec, du bacon et une sauce savoureuse. Un plat surprenant pour toutes les occasions. Accompagnez-les d'une purée de pommes de terre et de pois mange-tout pour un repas complet.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 °C.
- 2: Saupoudrer la viande de sel et de poivre et garnir chaque escalope de 2 tranches de bacon et d'une tranche de fromage Gouda Fenugreek.
- 3: Faire revenir les échalotes et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Laisser refroidir légèrement le mélange. Répartissez-le sur le fromage.
- 4: Rouler les rouleaux de viande bien serrés et les fixer à l'aide d'une brochette.
- 5: Les faire frire dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 6: Les faire cuire au four dans un plat à gratin pendant 15 minutes.
- 7: Déglacer le liquide de cuisson avec le porto et ajouter le bouillon de volaille. Réduire à 1/3.
- 8: Lier la sauce en incorporant des flocons de beurre froid.
- 9: Servir avec de la purée de pommes de terre et des pois mange-tout.

Préparation de rouleaux de veau farcis

Ces rouleaux de veau farcis au gouda et au fenugrec constituent une fin de repas simple mais savoureuse, idéale pour déguster une variété de petits plats. Faites-en une soirée culinaire !