



Roulades de veau aux pommes de terre, légumes verts et pesto de basilic

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 escalopes de veau Les Eleveurs de chez nous
- 300 g de haricots verts
- 300 g de pommes de terre
- 50 g de parmesan
- 20 g de beurre
- 1 bouquet de basilic
- 15 cl d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Sel
- Poivre du moulin
- Piques en bois

1. Placez à tour de rôle chaque escalope entre 2 feuilles de papier cuisson et frappez-les avec le fond d'une casserole lourde pour les aplatir et les rendre la plus fine possible.
2. Plongez les pommes de terre pelées dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 min puis égouttez-les et écrasez-les au presse-purée. Ajoutez le parmesan et le beurre.
3. Plongez les haricots verts équeutés dans une casserole d'eau bouillante pendant 6 min puis égouttez-les.

4. Sur chaque escalope, tartinez une fine couche de purée puis disposez quelques haricots dans le sens de la largeur. Roulez l'escalope bien serrée et maintenez-la avec des piques en bois.
5. Préparez le pesto en mixant les feuilles de basilic avec l'ail pelé et écrasé au presse-ail, ajoutez progressivement 10 à 12 cl d'huile pour obtenir un pesto onctueux.
6. Faites cuire les escalopes dans une poêle avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive en les assaisonnant et en les retournant souvent. Une fois bien cuites, tranchez des rondelles épaisses.
7. Servez les roulades nappées de pesto.

© StockFood / Mondadori Portfolio - Les éleveurs de chez nous