



Roulade de veau farcie et crème de champignons

Roulade de veau farcie (pour 4 personnes)

- 8 échalotes rouges
- 300 g de champignons de Paris
- 1 petit bouquet d'estragon
- ½ botte de persil plat
- 8 fines tranches de fromage à pâte dure
- 8 fines tranches de jambon d'Ardenne
- 100 g de beurre
- 8 escalopes de veau très fines
- 2 càc de concentré de tomate
- 2 grosses carottes
- 2 branches de thym
- 15 cl de vin blanc
- 1 polenta prête à griller
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Épluchez les échalotes et hachez-les en 2. Lavez et épongez les champignons, hachez-en 100gr et réservez le reste. Lavez et ciselez les feuilles d'estragon et le persil. Grattez les carottes et taillez-les en dés.

2/ Faites une duxelles avec les échalotes et les champignons hachés. Ajoutez-y les herbes, salez et poivrez.

3/ Aplatissez les escalopes et posez sur chacune une tranche de jambon. Déposez un peu de farce aux champignons et une tranche de fromage. Roulez et piquez chaque escalope d'un bâtonnet de bois.

4/ Dans une sauteuse, faites dorer les roulades de tous les côtés dans un beurre bien chaud, salez et poivrez.

5/ Ajoutez le concentré de tomate, le thym, les échalotes entières, les dés de carottes et mouillez avec le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes.

6/ Servez les roulades en cocotte avec une polenta.



Crème de champignons (pour 4 personnes)

- 500 g de champignons de Paris frais
- 1 échalote
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 gr de beurre
- Beurre clarifié
- Sel et poivre du moulin

1/ Épluchez et émincez finement l'échalote.

2/ Faites-la suer au beurre.

3/ Pendant ce temps, lavez les champignons, découpez-les en morceaux et cuisez-les à blanc.

4/ Ajoutez la farine et mélangez bien. Mouillez avec le bouillon et faites un velouté épais. Laissez dépouiller 10'.

5/ Faites cuire les croûtons dans du beurre clarifié.

6/ Quand vos champignons sont cuits, ajoutez-les avec leur jus, mélangez bien et terminez avec la crème.

7/ Rectifiez l'assaisonnement et servez avec les croûtons.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_roulade-de-veau-farcie-et-creme-de-champignons?id=8536000&emissionId=5931