



ESCALOPES DE VEAU roulées aux saveurs *parmagiana*



PORTIONS : 4
PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISSON : 8 MINUTES

60 ml (1/4 tasse) de tomates séchées, dans l'huile, hachées
375 ml (1 1/2 tasse) de pain, émietté
180 ml (3/4 tasse) de parmesan, fraîchement râpé
1 œuf battu
60 ml (1/4 tasse) de persil frais, haché
5 ml (1 c. à thé) de fleur d'ail
Au goût, sel et poivre noir du moulin
4 grandes escalopes de veau d'environ
145 g (5 oz) chacune
30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
625 ml (2 1/2 tasses) de sauce tomate maison ou du commerce

- Dans un bol, mélanger les tomates séchées, le pain, le parmesan, l'œuf, le persil et la fleur d'ail. Assaisonner et réserver.
- Préchauffer le barbecue à intensité maximale.
- Sur un plan de travail, étendre les escalopes de veau et répartir la farce sur chacune d'elles. Rouler les escalopes en gardant bien la farce à l'intérieur. Les maintenir ainsi à l'aide de ficelle.
- Badigeonner d'huile les rouleaux de viande et les déposer sur la grille bien chaude du barbecue. Réduire la chaleur à intensité moyenne et cuire 8 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite. (Tourner la viande quelques fois durant la cuisson).
- Entre-temps, chauffer la sauce tomate à feu doux.
- Servir les rouleaux de veau sur un fond de sauce tomate et accompagner de pâtes et de légumes de saison.

PASCUAL TOSO

CODE SAQ : 10967320

→ **Page SAQ du vin**

7900 boul. Taschereau, Édifice B, Suite 105
Brossard (Québec) J4X 1C2
Tél: 450-671-0631
Fax: 450-671-2457

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.

www.importation-epicurienne.com

