

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Paupiettes de veau farcis aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes

4 grandes ou 8 petites escalopes de veau, coupées en tranches minces et tapotés
env. 200 g de fromage frais de chèvre
1 carotte moyenne
1 petit oignon printanier avec du vert
1 - 2 petites laitues
1 cuillère à soupe de Parmesan
sel, poivre

Préparation

Coupez la carotte et l'oignon en petits dés, mélangez avec le fromage de chèvre frais et le Parmesan, assaisonnez avec du sel et du poivre.

Etalez la farce sur les escalopes garnis avec les copeaux de laitue.

Enroulez et fixez avec un cure-dent.

Assaisonnez les rouleaux de viande avec du sel et du poivre.

Faites les rôtir à chaleur faible tout autour pendant 15 minutes. Ensuite mitonnez pendant 20 minutes au four préchauffé à 80 degrés.

Sauce: Selon désir, faites bouillir le jus de rôti avec de la bouillon et dégustez avec de la crème.

Tipp: Servez avec une bonne polenta!

Bon appétit 😊!

Recette: Marlise Bratschi, Buure Metzger Gstaad