

Escalopes farcies au fromage et aux noix

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grandes escalopes fines

50g de cerneaux de noix

70 g de roquefort

2 c à s de persil plat ciselé

1 c à s de crème fraîche épaisse

1 c à s de parmesan fraîchement râpé

4 pincées de noix de muscade

1 c à s d'huile

2 c à s de vermouth blanc sec (j'ai mis du Noilly)

2 c à s de jus de citron

Étaler finement les escalopes avec un rouleau à pâtisserie, les assaisonner sur les 2 faces.

Mixer les noix assez grossièrement. Leur ajouter le roquefort émietté, la crème, le parmesan et la muscade et bien mélanger. Garnir chaque escalope avec cette farce et les rouler. Fermer les bords avec une pique en bois.

Dans une poêle antiadhésive faire chauffer l'huile et y cuire les escalopes 15 mn en les retournant souvent. Les retirer de la poêle et les garder au chaud. Éliminer l'huile de la poêle et verser le vermouth et le jus de citron. Laisser légèrement réduire et napper les escalopes de ce jus. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>