

Roulés de veau aux asperges

Pour 2 personnes

4 asperges
2 escalopes de veau
Fond de veau (facultatif)
huile d'arachide
beurre
Sel, poivre du moulin



Nettoyez et pelez soigneusement les asperges vertes. Fais-les cuire, un peu croquante, surveiller la cuisson.

Aplatir les escalopes de veau avec un rouleau à pâtisserie. Coupe-les en deux de façon à obtenir des lanières. Place 2 ou 3 asperges à l'extrémité d'une des lanières de veau, et roule. Pique avec un cure-dent pour maintenir en forme.

Disposer les roulés dans la poêle bien chaude. Cuire à feu moyen, en les retournant régulièrement. Lorsqu'ils sont cuits et dorés, les retirer de la poêle et les maintenir au chaud.

Déglacer la poêle avec le fond de veau. Laisse réduire. Nappe les roulés servir immédiatement

Pour aplatir plus facilement les escalopes de veau, place-les entre 2 feuilles de papier sulfurisé avant de passer dessus avec un rouleau à pâtisserie.