

Roulades de veau à la sauge



Ingrédients

Pour 4 personnes

8 fines escalopes de veau (à 70g)
sel, poivre

3 cs de Goutess Persil
4 cc de sauge hachée
2 cc de Goutess Ail
8 olives noires Fragata
8 tranches de jambon de Parme

2 - 3 cs d'huile de cuisson
200 ml d'eau
1 citron, jus

100 ml de crème sucrée
2 cs de fleurs de maïs
1 cc de sauge hachée
1 cc de zeste de citron râpé
sucre, sel, poivre

1 paquet de tagliatelles

Préparation

Battez les escalopes de veau à plat avec un attendrisseur à viande et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Mouillez le Goutess Persil, L'Ail et la sauge hachée, avec un peu d'eau. Dénoyautez et hachez les olives. Mélangez bien le tout.

Tartinez les escalopes de veau avec le mélange d'herbes, garnissez-les de jambon de Parme et roulez-les. Fixez la viande avec des cure-dents.

Faites frire les rouleaux de veau dans l'huile chaude sur tous les côtés, déglacez avec de l'eau, ajoutez le jus de citron et faites cuire à feu moyen dans une marmite fermée pendant environ 15 minutes.

Retirez les rouleaux de veau et gardez-les au chaud. Verser la crème dans le bouillon, porter à ébullition et épaissir avec la maïzena.

Assaisonnez la sauce avec le zeste de citron, le poivre, le sel, la sauge et le sucre. Servez les rouleaux de veau avec la sauce crémeuse au citron.

Servir par exemple avec des tagliatelles.

