



INVOLTINI À LA CREME

Recette d'Italie => involtini = petits roulés



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 escalopes de veau très fines
- 4 tranches de jambon cru (Parme ou Bayonne)
- 50 gr de beurre ou margarine ou huile d'olives
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 verre de vin genre Banyuls sec
- 700 gr de champignons de Paris
- 25 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail / sel / poivre / persil
- 1 citron (facultatif)

Préparation :

1. Nettoyer les champignons, les émincer.
2. Hacher finement l'ail et le persil.
3. Faire revenir les champignons à la poêle, laisser cuire 10 mn environ.
4. Saler et poivrer, Ajouter ensuite la persillade

Maintenir au chaud

5. Couper en 2 ou 3 les escalopes et les tranches de jambon cru
6. Poser un morceau d'escalope, puis du jambon, puis garnir avec la farce.
7. Rouler et ficeler, puis rouler dans la farine.



8. Faire dorer au beurre dans une poêle sur toutes les faces.
9. Verser le vin, faire chauffer et flamber.
10. Les retirer, enlever les ficelles et maintenir au chaud.
11. Ajouter la crème dans le jus de cuisson, mélanger et laisser un peu épaissir.
12. Si on ajoute le citron, on le coupe en tranches fines et en 2.



**Présenter nappé de la sauce à la crème, décoré
avec les 1/2 rondelles de citron**

