

## PAUPIETTES DE VEAU AU CITRON

### INGREDIENTS

*Pour 2 personnes*

#### farce:

1 cs de pâte de basilic ou  
de sauce pesto  
1/2-1 gousse d'ail, finement hachée  
40 g de Sbrinz, râpé  
1 cs de crème double  
sel, poivre  
4 escalopes de veau grandes et fines  
(env. 70 g chacune), attendries  
sel, poivre blanc  
cure-dents  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 dl de vin blanc  
1 cs de jus de citron  
1 dl de crème double  
zeste de citron pour décorer



### PREPARATION

- 1 Farce: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
- 2 Assaisonner les escalopes, répartir la farce par-dessus. Rouler et fixer avec un cure-dents.
- 3 Dorer les paupiettes de tous côtés dans le beurre ou la crème à rôtir. Déglacer avec le vin et le jus de citron. Incorporer la crème.
- 4 Braiser les paupiettes env. 25 minutes.
- 5 Servir les paupiettes nappées de sauce sur des assiettes chaudes, décorer.  
Servir avec des carottes ou des panais à l'étouffée.