Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Petits pains de veau farcis au gouda et au fenugrec

Ingrédients

- 4 tranche de fromage de Gouda et de fenugrec
- 4 fines escalopes de veau (non panées)
- sel et poivre
- 8 tranches de bacon
- 1 échalotes ou oignons, hachés
- 1 gousse d'ail, pelée et pressée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de porto rouge
- 2.5 ml de bouillon de volaille
- 25 grammes de beurre froid
- bâtons de cocktail

La préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Saupoudrer la viande de sel et de poivre et placer sur chaque escalope 2 tranches de bacon et 1 tranche de fromage Gouda Fenugreek. Faire revenir les échalotes et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Laisser refroidir légèrement le mélange. Répartissez-le sur le fromage. Roulez les rouleaux de viande bien serrés et fixez-les à l'aide d'une brochette. Faites-les dorer dans de l'huile d'olive. Laissez-les cuire dans un plat à four pendant 15 minutes. Déglacer le jus de cuisson avec le porto et ajouter le bouillon de volaille. Réduire à 1/3. Epaissir la sauce en incorporant des flocons de beurre froid. Servir avec de la purée de pommes de terre et des pois mange-tout.

ASTUCE Le Gouda fenugrec peut être remplacé par du Gouda nature ou du fromage jeune bio.
Remplacez les escalopes de veau par de la dinde et le bacon par du jambon fumé ou de la viande fumée.