Roulé de veau et petits légumes

Des fois les gens s'invitent chez toi… Parce qu'on cuisine bien ou qu'ils aiment venir chez toi… Mais des fois c'est la page blanche « Qu'est-ce que je vais faire à manger ? ». C'était le cas pour moi dimanche dernier pour la 1e fois en au moins 7 ans ! Voilà la recette qui m'a sauvé composée au gré des allées du marché !

Pour 5 personnes : 5 escalopes de veau – 1 boule de mozzarella – 5 grandes feuilles de basilic – 10 à 12 tranches de pancetta – 200g de petits pois surgelés – 2 bottes d'asperges vertes – 150g de pâtes fraiches – 3CS de crème épaisse – Sel/poivre.

Dans un premier temps préparez vos asperges. Cassez les bouts trop filandreux et réservez-les.

A l'aide d'un casserole large, aplatissez chacune de vos escalopes dans du papier film.

Sur chaque escalope, posez 2 tranches de pancetta. Elles doivent recouvrir la surface de l'escalope. Placez une tranche de mozzarella sur la pancetta. Puis une feuille de basilic.

Roulez votre escalope et bloquez-la avec des pics en bois. Répétez l'opération avec toutes les escalopes et réservez-les.

Faites chauffez une large poele avec un filet d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, posez vos escalopes roulées. Faites les dorer sur toutes les faces et mettez un couvercle. laissez cuire 5/7min à feu moyen.

Dans une marmite, faites chauffer un grand volume d'eau salé. A l'ébullition, plongez-y les asperges et laissez cuire 2/3min. Ajoutez les petits pois. Laissez cuire encore 5min.

Pendant ce temps coupez vos pâtes fraîches de façon aléatoire. Plongez alors dans la marmite et laissez cuire 3min.

Égouttez le tout en gardant un peu d’eau de cuisson.
Replacez les légumes dans la marmite et gardez au chaud.

Hors feu, ajoutez la crème aux escalopes pour faire une sauce onctueuse.

Préchauffez vos assiettes avant de servir. Placez un roulé de veau, des légumes et recouvrez avec la sauce.

Bon appétit !