

Paupiette de Veau Maison

Préparation : 25 min

Cuisson : 40min

Pour 4 personnes

- 350g de chair à saucisse
- 6 grosses pommes de terre
- 6 tranches de jambon
- 4 grandes escalopes de veau
- 200g de parmesan râpé
- 100g de crépine
- 75g de cranberries séchées
- 50g de pignons
- 40g de pain de mie sans croûte
- 10cl de lait
- 2càs d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 1gousse d'ail
- ½ bouquet d'estragon
- Sel poivre
- Ficelle de cuisine

Epluchez l'oignon et l'ail et ciselez finement. Dégermez et hachez l'ail. Lavez les pommes de terre et coupez sans les éplucher, en fines tranches avec une mandoline. Ciselez l'estragon. Hachez grossièrement le jambon et les cranberries. Faire tremper le pain de mie dans le lait et la crépine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier mélangez la chair à saucisse, le jambon, l'oignon, l'ail, l'estragon, l'œuf, 100g de parmesan, les pignons de pin et les cranberries. Salez poivrez. Avec les mains formez 4 boules de farce et les déposer au centre des escalopes. Les refermer et enveloppez de crépine puis ficellez. Préchauffez le four à 180° C. Nappez le fond d'un plat à gratin d'huile d'olive. Déposez un lit de tranches de pommes de terre et saupoudrez de parmesan. Salez Poivrez. Renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposez les boulettes sur le dessus, enfournez pour 30 à 40 min. Parsemez d'estragon et servez.