

## ROULE DE VEAU A LA CREME DE LAITUE

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 30min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de veau,
- 100 g de champignons de paris,
- 1 laitue,
- 150 ml de crème fraîche épaisse),
- le jus d'1/2 citron jaune,
- Huile d'olive,
- 15 g de beurre,
- 2 brins d'estragon,
- sel, poivre, flocons de piments (facultatifs).

### Etapas de préparation

1. Nettoyez et coupez les champignons en dés, et arrosez-les de jus de citron. Faites-les cuire 5 min dans un peu d'huile d'olive chaude. Salez, poivrez, réservez.
2. Rincez et épongez les escalopes de veau, salez, poivrez, déposez sur chaque escalope un peu de champignons, roulez puis déposez dans un plat beurré. Faites cuire au four préchauffé à 210°C pendant environ 8 min.
3. Entre-temps, rincez les feuilles de laitue et coupez-les grossièrement. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites étuver les feuilles de laitue dedans à couvert. Incorporez la crème, salez, poivrez puis mixez. Faites bouillir sur le feu afin de réduire la sauce.
4. Servez aussitôt en dressant la sauce sur les assiettes. Déposez dans chaque assiette 2 filets roulés. Parsemez d'estragon ciselé et de flocons de piments.

