

Chaussons de veau

Pour quatre personnes

4 belles escalopes de veau assez fines

2 courgettes

1 aubergine

1 oignon frais

2 tomates

30 g d'olives noires dénoyautées

6 feuilles de basilic

7 cl d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe rase de farine

Avec un attendrisseur de viande, aplatissez les escalopes pour les rendre très fines. Retaillez-les pour obtenir 4 carrés bien réguliers. Coupez très finement les parures de viandes en dés.

Dans une poêle, avec un filet d'huile d'arachide, faites saisir l'aubergine, les courgettes et l'oignon frais, le tout coupé en petits dés. Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en cubes. Incorporez-les au reste des légumes dans la poêle, ajoutez les olives grossièrement hachées et laissez cuire jusqu'à obtention d'une compotée de légumes un peu sèche. Ajoutez les parures de viande, assaisonnez de sel et de poivre, hors du feu parsemez de basilic ciselé. Laissez refroidir complètement.

Dans un bol, mélangez une cuillerée à soupe d'eau et la farine. Déposez un peu de farce au centre des 4 escalopes, disposez un peu de farine diluée dans l'eau sur le pourtour de la viande, pliez pour former un triangle. Dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, faites saisir à feu moyen les chaussons de veau farcis sur les deux faces, parsemez de fleur de sel et de poivre mignonette et servez-les avec le reste de légumes.

Astuces :

Variiez les farces et n'hésitez pas à incorporer un peu de fromage comme du parseman ou du beaufort, la recette n'en sera que plus moelleuse

