
Roulades de Veau de grain du Québec



Type de coupe : escalopes
Rendement : 12 roulades
Exécution : facile
Préparation: 15 minutes
Cuisson : 2 minutes
Mode de cuisson : poêler

Ingrédients

- 3 escalopes de Veau de grain du Québec de 120 g (environ 1/4 de lb) chacune
- 12 tranches de chorizo coupées en deux
- 150 g (1/3 de lb) de fromage Oka, la croûte enlevée et coupé en douze petits bâtonnets

Préparation

1. Couper chaque escalope de veau de grain en quatre sur la longueur.
2. Sur chaque morceau d'escalope, déposer deux demi-tranches de chorizo et un bâtonnet de fromage. Rouler les morceaux d'escalopes, puis fixer à l'aide de cure-dents. Saler et poivrer.
3. Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire les roulades de 1 à 2 minutes de chaque côté.

Astuce pour la présentation

Pourquoi se contenter de simples cure-dents pour fixer ces roulades quand on peut opter pour des cure-dents ou des pics à cocktail décoratifs qui en mettront plein la vue? Colorés, ornés d'un diamant, d'une perle, d'un drapeau ... Il y a mille et une possibilités!