

Paupiettes de veau aux abricots secs et gorgonzola, polenta crémeuse aux amandes

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de veau fines
160 g de gorgonzola
8 abricots secs mais moelleux
8 feuilles de sauge
1 verre de vin blanc
Beurre
Huile d'olive
Sel et poivre
Ficelle de cuisine

Pour la polenta :
125 g de polenta
1/2 l de lait
12,5 cl d'eau
1/4 de c à c d'amande amère
Beurre et crème en quantité suffisante
Sel et poivre
Des amandes effilées

Bien aplatir les escalopes de veau, les assaisonner et mettre au centre de chacune un morceau de gorgonzola et 2 beaux abricots secs, ainsi qu'une feuille de sauge. Rouler les escalopes et les ficeler.

Dans une sauteuse faire revenir de tous côtés les paupiettes dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Lorsqu'elles sont dorées ajouter le vin blanc et faire cuire à couvert 30 mn environ. Le temps de cuisson dépend de la grosseur des paupiettes.

Pendant la cuisson des paupiettes faire bouillir le lait, lui ajouter l'extrait d'amande amère et l'eau. Faire frémir et jeter en pluie la polenta en remuant. Faire cuire 5 mn environ en remuant. Quand la polenta est cuite lui ajouter un peu de beurre et de la crème (je prends toujours de la 15%) jusqu'à ce que vous obteniez une consistance bien crémeuse. Saler et poivrer.

Faire griller à sec des amandes effilées.

Pour le service, retirer la ficelle des paupiettes, les mettre coupées en 2 dans les assiettes, garnir avec un peu de polenta saupoudrée d'amandes grillées, et ajouter un peu de jus de cuisson des paupiettes. Terminer avec une feuille de sauge et servir bien chaud.