



Involtini et céleri-branche

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

📅 Faire mijoter: env. 90 min

portion: 354 kcal, lip 14 g, glu 6 g, pro 49 g

Ingrédients

pour 4 personnes

8 fines escalopes de bœuf (p. ex. longe, d'env. 80 g)
2 c.s. de moutarde forte
8 tranches de jambon cru
500 g de céleri-branche, en 8 bâtonnets d'env. 10 cm, reste en petits dés

beurre à rôtir
1 c.c. de sel
un peu de poivre

1 oignon, haché finement
1 c.s. de farine
1 dl de vin blanc
2 dl de bouillon de bœuf
1 feuille de laurier

Comment c'est fait:

1. Badigeonner les escalopes de moutarde. Poser sur chacune 1 tranche de jambon et 1 bâtonnet de céleri. Enrouler les escalopes, maintenir avec des cure-dents.
2. Bien faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans une cocotte. Saisir les involtini par portions sur toutes les faces env. 3 min sur feu moyen, retirer, saler, poivrer. Éponger le fond de la cocotte, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir.
3. Faire revenir env. 2 min l'oignon et les petits dés de céleri-branche, saupoudrer de farine. Mouiller avec le vin, faire réduire un peu. Ajouter le bouillon et la feuille de laurier, porter à ébullition, baisser le feu, remettre les involtini, laisser mijoter env. 1 1/2 h à couvert sur feu doux.

Ciseler un peu de fanes du céleri-branche, parsemer à la fin sur les involtini.

Préparer les involtini env. 1/2 journée avant, laisser refroidir, garder à couvert au réfrigérateur. Au moment de servir, bien réchauffer en les retournant de temps en temps.

Polenta bien relevée Préparer la polenta en suivant les instructions sur l'emballage, incorporer 100 g de gorgonzola en morceaux.
