

Roulades printanières aux morilles

Pour 4 personnes

Viande :	
4 fines escalopes de bœuf à mijoter	aplaties par le boucher
sel, poivre	assaisonner des deux côtés
2 cs de moutarde gros grains	badigeonner un côté
Farce :	
100 g de lardons	faire revenir lentement
100 g de pain blanc ou de tresse	couper en petits dés, ajouter
1 petit oignon	hacher, étuver
1 cs de beurre à rôtir	ajouter
100 g de morilles fraîches nettoyées ou 1 poignée de morilles séchées, trempées	couper en morceaux, ajouter
1 bouquet de persil	
½ bouquet de cerfeuil	hacher, ajouter
sel, poivre	assaisonner, bien étuver la farce
4 cs de crème	ajouter, faire réduire légèrement, laisser refroidir env. 10 minutes



Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

Farcir les roulades printanières :

- disposer des feuilles d'ail des ours ou d'épinards de printemps sur les escalopes assaisonnées
- répartir la farce puis rouler
- entourer chaque roulade d'une tranche de lard
- fixer à l'aide d'un cure-dent

Sauce ragoût :

1 cs de beurre à rôtir	chauffer, saisir les roulades de tous les côtés, réserver
1 oignon	
1 gousse d'ail	hacher, faire revenir
½ dl de marsala ou de madère	mouiller
1,5 dl d'eau	
1 cc de bouillon de viande	
4 tomates séchées	hacher
½ cs de purée de tomates	ajouter, porter à ébullition



Ajouter les roulades printanières. Laisser mijoter à petit feu pendant 50 à 60 minutes à couvert.

Avant de servir :

Selon les goûts, rectifier la sauce avec un peu de crème et agrémenter d'herbes printanières hachées. Les premières asperges vertes de l'année constituent un savoureux accompagnement.