 **Paupiettes napolitaines**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 escalopes de veau  
- purée de tomates  
- 100 g de parmesan râpé  
- 1 bouquet de persil plat  
- 2 gousses d'ail  
- 1 brindille de romarin  
- 20 cl de vin blanc sec  
- 1 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Demandez à votre boucher de tailler des escalopes fines.  
Pour la purée de tomates, j'ai préparé ma [**sauce tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/), en utilisant seulement une boîte de tomates.  
Mixer la sauce pour obtenir un coulis.  
Aplatir les escalopes à l'aide du rouleau à pâtisserie.  
Laver et hacher le persil (j'en ai utilisé 3 cuillerées à soupe).  
Peler, dégermer et hacher l'ail.  
Mélanger le parmesan, le persil et l'ail. Poivrer.  
Répartir le mélange en couche épaisse sur les escalopes en tassant puis les rouler sur elles-mêmes.  
Les maintenir avec une pique en bois ou avec de la ficelle.  
Faire chauffer l'huile dans une petite cocotte et y faire dorer les paupiettes sur toutes leurs faces en les faisant rouler.  
Arroser avec le vin blanc, porter à ébullition et laisser réduire pendant 5 bonnes minutes.  
Retirer les paupiettes et ajouter le coulis de tomate dans la cocotte.  
Saler et poivrer, ajouter la brindille de romarin et bien mélanger.  
Remettre les paupiettes, porter à ébullition puis laisser mijoter à couvert et à chaleur douce pendant 35 minutes environ : La sauce doit réduire et devenir onctueuse.  
Découper les paupiettes en tranches.  
Servir dans un plat chaud et accompagner de pâtes fraîches et d'un ravier de parmesan.