 **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.