# Involtini de veau, farce épinards/gorgonzola, purée de pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h
Temps actif: 1 h
Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| **8** | escalopes de veau suisse d'env. 80 g chacune |
| **400 g** | épinards en branches frais |
| **1** | oignon |
| **1** | gousse d'ail |
| **60 g** | beurre |
| | sel |
| | poivre du moulin |
| **200 g** | gorgonzola |
| **1 kg** | pommes de terre farineuses |
| **1 cs** | huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL |
| **1 dl** | vin blanc sec |
| **2.5 dl** | bouillon de veau |
| **1.5 dl** | lait |
| | noix de muscade fraîchement râpée |
| **0.5 bouquet** | persil |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **764** | kcal |
| **66 g** | de protéines |
| **36 g** | de glucides |
| **36 g** | de lipides |

Sans gluten
Contient du lactose

### Savoureux avec du porc aussi

Des escalopes de porc peuvent merveilleusement remplacer celles de veau. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson de 3-4 minutes.

## Préparation

1. Étaler les escalopes de veau sur le plan de travail et les aplatir.

2. Trier, laver et essorer les épinards. Peler l'oignon et l'ail et les couper en fines lamelles. Chauffer la moitié du beurre dans une grande poêle, y faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter les épinards et les faire tomber en remuant de temps en temps. Saler et poivrer. Cuire les épinards jusqu'à évaporation complète du jus. Les retirer de la poêle et les laisser refroidir.

Viande Suisse

Mon choix.

3 Poivrer légèrement les escalopes et les badigeonner de moins de la moitié du gorgonzola. Disposer les épinards au milieu. Rouler les escalopes en repliant les bords vers l'intérieur et maintenir les extrémités avec des cure-dents.

4 Peler les pommes de terre et les faire cuire 20 minutes env. dans un grand volume d'eau salée.

5 Dans l'intervalle, faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Y saisir les involtini de tous côtés pendant 3-4 minutes. Baisser le feu à moyen, ajouter le vin blanc et le bouillon et laisser mijoter 6-8 minutes à couvert. Retirer la viande de la poêle et la réserver au chaud. Faire fondre le reste du gorgonzola dans la poêle à feu moyen. Bien mélanger le tout, poivrer, saler modérément.

6 Égoutter les pommes de terre, ajouter le lait et le reste du beurre, réchauffer brièvement, saler, relever de muscade, puis écraser au presse-purée pour obtenir une purée onctueuse. Hacher grossièrement le persil et l'ajouter.

7 Réchauffer brièvement les involtini dans la sauce et les servir avec la purée.