

# Escalopes de veau aux pignons et tomates confites



Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 30 min

## Pour 6 Personne(s)

Ingrédients :

- 6 escalopes de veau
- 6 tomates
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 20 g de gruyère râpé
- 3 tranches de pain de mie
- 25 cl de lait
- 50 g de pignon de pin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 brins de persil
- 1 pincée de noix de muscade
- sucre
- sel, poivre

Préparation :

Mettez les escalopes dans un plat creux. Saupoudrez-les de noix de muscade. Salez et poivrez. Couvrez-les des 2/3 du lait et laissez macérer 1 heure au frais.

Coupez la croûte du pain de mie et faites-le tremper dans le reste du lait légèrement tiédi.

Lavez, séchez et effeuillez le persil.

Pelez l'ail et l'échalote.

Réservez quelques feuilles de persil pour la décoration. Hachez le reste avec l'ail et l'échalote.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Lavez, les tomates, coupez-les en 2 dans l'épaisseur et posez-les dans un plat à four légèrement huilé. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Saupoudrez chaque tomate d'une pincée de sel et de sucre. Poivrez puis parsemez d'un peu de mélange ail, échalote, persil. Réservez.

Ajoutez au reste du hachis ail, échalote, persil, le gruyère, la mie de pain égouttée et les pignons. Mélangez bien.

Étalez les escalopes de veau sur le plan de travail et garnissez-les de cette préparation.

Puis roulez-les et maintenez-les fermées à l'aide d'un pic en bois.

Posez les roulades dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et enfournez.

Enfournez les tomates au-dessus et faites cuire 30 min.

Servez dès la sortie du four décoré de feuilles de persil.