

Paupiette de veau chorizo mozza et sa ratatouille

 cuisinedegut.net/2020/10/10/paupiette-de-veau-chorizo-mozza-et-sa-ratatouille/

Gut

il y a 4 heures

INGREDIENTS

2 escalopes de veau taillées très finement
6 tranches de chorizo larges et très fines
150 gr de ricotta de mozzarella
Crème fraîche liquide
1 petite aubergine
1 courgette et demie
3 belles tomates
1 grosse échalote
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de curcuma
Quelques feuilles de menthe fraîche
Sauce tomate maison (pour moi menthe épices)
Quelques olives noires grecques
Huile d'olive
Beurre doux
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Laver les légumes.
2. Retirer les extrémités de l'aubergine. La couper dans la longueur puis en bâtons puis en morceaux.
3. Les mettre dans un saladier et les faire cuire au micro ondes pendant **6 minutes**
4. Couper les courgettes en morceaux
5. Verser un filet d'huile dans une sauteuse et ajouter les courgettes
6. Retirer le trognon des tomates les couper en morceaux et les ajouter aux courgettes.
7. Eplucher l'échalote et les gousses d'ail, les ciseler et les ajouter.
8. Une fois la pré-cuisson de l'aubergine terminée, ajouter les morceaux dans la sauteuse. Bien mélanger le tout. Saler et poivrer
9. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant **30 minutes**
10. Pendant ce temps là préparer les paupiettes
11. Etaler les escalopes puis disposer 3 tranches de chorizo dessus
12. Retirer l'eau de la mozza puis couper de fines tranches.
13. Ajouter sur le chorizo des rondelles de mozza.

14. Rentrer les côtés des tranches d'escalope et les rouler sur elles mêmes
 15. Ajouter des pics en bois pour les tenir fermées. Réserver
 16. Lorsque les 30 minutes de cuisson sont terminées, ajouter un peu de sauce tomate dans la sauteuse et un filet d'eau s'il n'y a pas suffisamment de jus.
 17. Laver et ciseler la menthe et l'ajouter ainsi que quelques olives noires
 18. Ajouter également le reste des rondelles de mozza dans la sauteuse
 19. Couvrir à nouveau et poursuivre la cuisson de la ratatouille.
 20. **10 minutes** avant la dégustation, mettre une noix de beurre dans une poêle et faire cuire les paupiettes, d'abord à feu vif pour les saisir de chaque côté puis diminuer le feu et poursuivre la cuisson une **dizaine de minutes**, en les retournant, verser de la crème liquide sur le tout. Chauffer 2 minutes.
 21. Servir un lit de ratatouille dans chaque assiette et déposer une paupiette sur le dessus. retirer les pics en bois
 22. Ajouter un peu de sauce à la crème sur le tout.
 23. Servir et déguster aussitôt
-

Je dédie ce plat cuisinons de saison

CONSEILS ET ASTUCES

1- Vous pouvez choisir aussi bien un chorizo fort qu'un chorizo doux, c'est selon les goûts, mais je vous conseille d'acheter des tranches de chorizo très larges si vous en trouvez car il faut que les tranches soient vraiment fines sinon vous aurez trop de mal pour rouler les paupiettes.

2- Surveillez la cuisson de votre ratatouille. Les légumes lorsqu'ils sont encore de saison ne rendent pas beaucoup d'eau, d'où la nécessité de l'ajout de la sauce tomate. Un peu d'eau est même nécessaire.
