

Escalope géante farcie

Préparation : 20 mn, cuisson : 1 h 15.

Pour 4 personnes.

1 escalope de 7 à 800 g bien aplatie, 100 g de chair à saucisse, 50 g de veau haché, 50 g de poitrine de porc fumé, 1 barde de lard, 1 œuf, mie de pain trempée dans du lait, 1 oignon, 1 poignée d'amandes hachées, du persil, du sel, du poivre, 1 grande feuille de papier aluminium.

Ecraser avec une fourchette un peu de mie de pain qui aura au préalable trempé dans du lait.

Mettre dans un saladier la chair à saucisse, le veau haché, l'œuf, la mie de pain écrasée, oignon et persil hachés, poitrine coupée en petits morceaux, amandes hachées.

Mélanger soigneusement le tout avec une cuillère en bois, saler, poivrer.

Sur l'escalope étalée (bien aplatie par le boucher) disposer la farce. Enrouler la viande et entourer le tout avec une barde.

Ficeler soigneusement la barde tout autour de l'escalope. C'est très important pour que rien ne se défasse pendant la cuisson.

Envelopper l'escalope dans une grande feuille d'aluminium. Grâce à ce mode de cuisson, la viande blanche ne sèchera pas et gagnera en saveur. Mettre à four chaud pendant 1 h 15.

Se consomme chaud ou froid.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.