



**ESCALOPE DE VEAU A LA COPPA, CONFITURE DE FIGUES ET OLIVES,  
FIGUE CROQUANTE FARCIE AU CHEVRE, BASILIC ET TOMATES SECHEES**



Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 35

**Ingrédients et quantités :**

Les escalopes de veau : 6 escalopes de veau – 12 tranches de coppa – 1 pote de confiture de figues et olives Epicerie de Provence – sel, poivre – huile d'olive – 1 échalote – 10cl de vin blanc – 5cl de vinaigre balsamique – 15cl de fond de veau

Les figues croquantes : 6 belles figues – 200g de chèvre frais type « Chavroux » ® - 12 pétales de tomates séchées – quelques feuilles de basilic – poivre – 6CS de miel « Barbecue Fever » Quai Sud - 12 biscuits apéritifs basilic tomates Epicerie de Provence

Dressage : basilic – confiture figue olive – tomates séchées - raphia

### Progression :

Les escalopes de veau : Disposez les escalopes bien à plat sur votre plan de travail. Salez et poivrez. Posez sur chacune 2 tranches de coppa, puis étalez un peu de confiture figues-olives. Roulez chaque escalope sur elle-même, en la serrant bien, et fermez-les soit à l'aide de ficelle alimentaire, soit à l'aide de pics en bois. Epluchez l'échalote, et émincez-la. Faites chauffer une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, et faites-y dorer de chaque côtés les escalopes roulées avec l'échalote émincée. Déglacez ensuite avec le vin blanc, puis le vinaigre balsamique. Ajoutez pour finir le fond de veau, mélangez bien, arrosez les escalopes, et laissez cuire pendant environ 12 à 20mn. La sauce va réduire, arrosez donc régulièrement les escalopes avec celle-ci.

Les figues croquantes : Préchauffez le four à 180°C (th.6 ). Lavez et séchez les figues sur du papier absorbant. Fendez-les légèrement en 4, en partant du haut des figues. Dans un bol, mélangez au fouet le chèvre frais, le basilic ciselé, le poivre, et les tomates séchées coupées en petits morceaux. Remplissez les figues avec délicatesse, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez chaque figue avec 1 CS de miel épicié. Faites cuire au four en arrosant les figues avec le jus de cuisson, environ 15mn.

Dressage : Faites un trait au pinceau sur l'assiette avec la confiture de figue olives. Décorez avec une brunoise de tomates séchées et feuilles de basilic. Tranchez chaque escalope, après avoir retiré la ficelle ou les pics. Entourez avec un morceau de raphia. Posez un morceau, puis à côté une figue farcie sur un biscuit basilic tomate. Emiettez un autre biscuit sur le dessus de la figue, et décorez avec une sommité de basilic. Servez aussitôt !!!

### **Le mot de Sandrine :**

Une jolie recette pleine de soleil et de saveurs créée pour les produits EDP et QS. Un mélange de sucré-salé très original et vraiment savoureux, attention à ne pas trop cuire le veau, qui doit être servi rosé ! Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>