

Roulades de bœuf aux champignons à la crème



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn

Une sauce délicieuse pour relever ce plat.

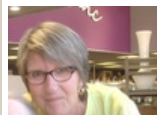
Ingrédients

- 3 tranches fines de bœuf
- 400 g d'hachis de veau
- 500 g de champignons de paris
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème liquide
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 jeunes oignons
- muscade
- sel
- poivre du moulin
- persil
- beurre
- huile

Préparation

- 1 Préparer le hachis de veau avec 1 échalote, 1 gousse d'ail, du persil, du sel, du poivre et la muscade. Bien mélanger à la main.
- 2 Étendre les tranches de viande, déposer le hachis en petits paquets et enrouler. Fermer avec un cure dent.
- 3 Dans une casserole, faire fondre du beurre et un peu d'huile. Y faire rissoler les roulades. Ajouter le reste d'échalote et d'ail, les jeunes oignons et le vin. Faire cuire doucement pendant une bonne heure.
- 4 Dans une poêle, faire revenir dans du beurre les champignons émincés et les ajouter à la viande 20 minutes avant la fin de la cuisson.
- 5 Verser la crème liquide, laisser réduire un instant et parsemer de persil. Servir avec du riz.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

