



ENTRÉE

PLAT

DÉSSERT



40 mn

Les Paupiettes de veau

Ingrédients pour 4 personnes



- 4 escalopes de veau très fines
- 300 gr de farce de veau
- de la ficelle à roti
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 50gr de beurre
- 20 cl de bouillon de veau
- légumes de saison

Préparation



Hachez les oignons et les gousses d'ail finement. Ajoutez à la farce de veau et mélangez. Assaisonnez de sel et poivre.

Étalez vos 4 tranches fines de veau. Déposez au centre une boule de farce. Refermez votre paupiette et ficelez pour bien maintenir le tout soit avec de la ficelle à rôtir.



Dans un faitout ou un plat, faites fondre le beurre et faites dorer vos paupiettes sur toutes les faces. Laissez mijoter et vérifiez la cuisson régulièrement. Ajouter dans votre faitout les légumes de saison, précuits préalablement ainsi que 20 cl de bouillon de veau.

À déguster avec une sauce au floc de Gascogne :

Pour 4 pers. / Prépa : 5 min / Cuisson : 30 min

25 cl de Floc de Gascogne - 25 cl de bouillon de veau ou de volaille.

Dans une casserole, faites réduire de 2/3 le floc de gascogne. Ajoutez le bouillon et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

