

## Paupiettes ou veau farci

### Nombre de personnes :

4 personnes

### Temps de cuisson :

de 35 mn pour les paupiettes à 2h00 pour le veau farci

### Ingrédients

- 1kg de veau
- 100 g de poitrine fumée
- 1 ou 2 gros oignons
- 400g de champignons
- Thym et autres herbes de cuisine
- 1 petit verre de vin blanc sec
- Huile d'olive

### Etapes de la recette

Dans une cocotte faites dorer la viande sur toutes ses faces durant 10 minutes avec la poitrine fumée coupée en morceaux. Réservez.

Faites revenir les oignons émincés. Une fois dorés, déglacez au vin blanc (ébullition 5 mn de façon à ôter l'amertume).

Salez, poivrez.

Mettez les aromates (thym etc. ...) et faites mijoter à feu doux en couvrant durant environ 30mn pour les paupiettes et 2 heures maximum pour le veau farci.

Blanchissez les champignons environ 10 minutes dans une eau portée à ébullition. Egouttez-les avant de les ajouter dans la cocotte 1/2 heure avant la fin de la cuisson.

Comme autre accompagnement, pensez aux légumes de saison.

### **Le conseil de votre boucher**

La cuisson peut se faire au four, cocotte couverte. Pour le veau farci nous conseillons de le faire cuire la veille et de le laisser refroidir pour enfin couper les tranches et retirer les ficelles. Remettre dans la sauce et faire réchauffer doucement 1/2 heure avant de servir.

Partager sur

FACEBOOK