



Paupiette de Veau aux Champignons



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

- 4 belles escalopes de veau de 150 g chacune
- 200 g de chair de veau
- 200 g de chair de porc
- 1 oeuf
- 1 càs de persil haché
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 petite brick de coulis de tomates
- 1/2 L de fond brun de veau
- 10 cl de vin blanc
- 2 càs de beurre clarifié
- 400 g de champignons de Paris
- sel & poivre du moulin

Préparer et mélanger la farce avec l'oeuf, persil haché et l'assaisonnement.

Aplatir les escalopes avec une batte entre deux feuilles de papier plastifié, assaisonner, étaler la farce, rabattre légèrement les côtés puis enrouler l'escalope autour de la farce. Ficeler les paupiettes.

Saisir et colorer les paupiettes dans un sautoir au beurre clarifié, les retirer et mettre à la place l'oignon, la carotte taillés en mirepoix, suer quelques minutes. Remettre les paupiettes avec la mirepoix, les assaisonner de sel et poivre. Ajouter le vin blanc, réduire légèrement, verser le coulis de tomates puis le fond de veau, le bouquet garni et l'ail écrasé.

Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu doux pendant 40 minutes. Laver, couper en quartiers les champignons de Paris, les sauter à la poêle au beurre, assaisonner, réserver. Après cuisson retirer les paupiettes dans un autre sautoir, ajouter les champignons, verser dessus la sauce au travers d'un chinois, mijoter quelques minutes, rectifier l'assaisonnement.