

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 40 minutes

Pelez les oignons et émincez-les finement.
Nettoyez les champignons, rincez-les et émincez-les en lamelles.
Faites chauffer le beurre ou l'huile dans une cocotte et faites revenir les paupiettes.
Retirez les paupiettes, réservez.
Ajoutez les oignons et laissez blondir doucement quelques minutes.
Saupoudrez avec la farine, mélangez bien.
Mouillez avec le vin blanc, ajoutez l'eau avec le fond de veau.
Remettez les paupiettes dans la casserole.
Ajoutez les champignons, le bouquet garni.
Salez/poivrez.
Laissez mijoter à feu doux environ 40 minutes.
Servir bien chaud.
Accompagnez cette recette avec du riz, des pâtes, purée maison ou encore d'un petit gratin dauphinois individuelle et des haricots verts.

Commentaires

Vous pouvez les préparer la veille, c'est encore meilleur.
Pour cette recette, vous pouvez réaliser vous même la farce, avec 200 g de chair à saucisse, 1 oeuf, 1 cuillerée à soupe de persil haché, sel/poivre.
Formez une farce homogène.
Faire aplatir les escalopes par votre boucher.
Répartir la farce au centre de chaque escalope, et refermez en formant une paupiette ajoutez le bacon et ficelez en serrant bien.
Pour ma part j'ai un super boucher, je les achète toutes préparées.
Vous pouvez réaliser cette même recette avec des escalopes de dinde.

Ajouter un commentaire

PAUPIETTES DE VEAU AUX

CHAMPIGNONS



Ingrédients

Faites préparer par
votre boucher
4 paupiettes
de veau complète
entouré de 2 tranches
de bacon chacune
30 g de beurre ou huile
2 oignons
350 g de champignons
2 cuillerées à soupe rase
de farine
20 cl de vin blanc
20 cl d'eau et y délayer
2 cuillerées à café
bombée
de fond de veau
1 bouquet garni
(persil/thym/laurier)
sel/poivre



