Viandes variées

Paupiettes de veau au vin blanc

1h15	40 min	35 min	0	433
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Eplucher et couper l'oignon en quatre.
2. Le mixer avec le jambon.
3. Ajouter l'oignon et le jambon à la chair à saucisse, saler, poivrer et mélanger.

Étape 2

Réalisation des paupiettes

1. Découper quatre lanières de barde de 15 cm de long et 1 cm de large.
2. Poser les escalopes à plat sur le plan de travail.
3. L'idéal est de demander à son boucher de bien aplatir les escalopes, elles seront fines et plus faciles à rouler sur elles-mêmes.
4. Disposer au centre une boule de farce.
5. Ramener les bords de l'escalope au centre. Entourer de barde de lard et ficeler fermement.
6. La barde de lard permet aux paupiettes de ne pas se dessécher à la cuisson et de conserver par conséquent tout leur moelleux.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les paupiettes

- 4 **Escalope(s) de veau**
- 250 ml **Vin blanc**
- 4 **Barde(s) de lard**
- 20 g **Beurre**
- 50 cl **Eau**
- 1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 1 branche(s) **Thym**

Ingrédients pour la farce

- 150 g **Chair à saucisse**
- 2 tranche(s) **Jambon cuit**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 3

Cuisson des paupiettes

1. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, faire dorer les paupiettes pendant 5 minutes de chaque côté.
2. Verser l'eau, le vin blanc, ajouter le thym et le laurier.
3. Mettre le cube de volaille dès la reprise d'ébullition et mélanger.
4. Laisser mijoter pendant 30 minutes en retournant les paupiettes de temps en temps.
5. Retirer les ficelles et servir avec un fond de sauce.