






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 3+
- Préparation : 
- Cuisson : 
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- Paupiettes de veau ou d'agneau
- 2/3 échalotes
- beurre

PAUPIETTES

PRÉPARATION

Faire dorer les paupiettes en cocotte sur toutes les faces sans couvercle. Vous pouvez ajouter dans votre cocotte des os et du gras de veau pour obtenir un jus plus parfumé.

Ne pas assaisonner, la farce étant assaisonnée, il vaut mieux, si nécessaire, rectifier dans l'assiette.

Ajouter, si vous le souhaitez, des échalotes émincées.

Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes.

* REMARQUES *

N'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson. Le jus se formera lors de la cuisson couvercle fermé.

Vous pouvez si besoin, en fin de cuisson, déglacer le jus avec un filet d'eau.

Un rôti de veau, pour être consommé chaud, doit être cuisiné au dernier moment. Le réchauffer resserre la viande qui sera moins moelleuse. Si vous souhaitez réchauffer, trancher le rôti et réchauffer les tranches doucement dans le jus.

Si vous consommez froid, pensez à sortir votre viande cuite du réfrigérateur une heure avant de la consommer, toujours dans le but de retrouver la texture et le goût de la viande.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com