



Toque & Tablier



Paupiettes de veau aux champignons de Paris

Pour 4 personnes.
Préparation 20 min

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ce plat en avance, vous les ferez cuire 10 minutes. Au dernier moment, vous finirez les 10 dernières minutes de cuisson après avoir ajouté les champignons.

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 4 escalopes de veau très fines (vous demanderez à votre boucher de les étaler finement pour vous)
- 250 g de chair à saucisse

Le charcutier :

- 4 tranches de lard fines et longues

Le primeur :

- 300 g de champignons de Paris
- 1 à 2 cuillères à café rases d'herbes de Provence (sauf si votre chair à saucisse est déjà cuisinée par votre boucher)

L'épicier :

- Sel, poivre,
- Un peu d'huile
- 15 cl de vin blanc type Sauvignon

Le crémier :

- 75 g de yaourt

1. Préparons la farce : mettez dans une jatte, la chair à saucisse, le yaourt, les herbes de Provence et le poivre (sauf si votre chair à saucisse est déjà cuisinée par votre boucher, dans ce cas, vous n'ajouterez que le yaourt). Mélangez, réservez.

2. Etalez les escalopes devant vous. Posez une grosse cuillère à café de chair à saucisse sur une extrémité (laissez un bord libre derrière, à droite et à gauche pour l'enrouler sans difficulté).



3. Commencez à l'enrouler en prenant garde d'enfermer aussi la farce sur les côtés afin qu'elle ne s'échappe pas à la cuisson



4. Une fois votre paupiette enroulée sur-elle-même et bien hermétique, entourez-la avec une tranche de lard (si vous n'êtes pas sûr que votre paupiette soit bien fermée, le lard viendra vous en assurer...)



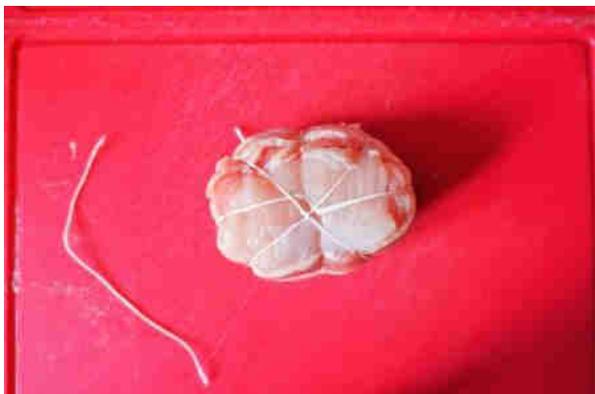
5. Nous allons maintenant la ficeler pour qu'elle reste en place durant la cuisson. Suivez les photos pour y arriver sans difficulté :



D'abord, tout autour de la tranche de lard. Vous fermerez avec un double nœud.



Puis, avec une grande ficelle (60 cm au moins) formez une croix : d'abord verticalement puis horizontalement. Puis, formez un « x » sur votre croix. Enfin, vous fermerez le tout avec un double nœud. Et voilà ! Vous procéderez de même pour les 3 autres paupiettes.



6. Faites chauffer de l'huile sur feu modéré-vif dans une grande cocotte, faites revenir vos paupiettes sur toutes les faces afin qu'elles dorent sur toutes les faces. Restez bien devant sinon elles brûlent !
7. Pendant ce temps mais tout en surveillant vos paupiettes, coupez en lamelles les champignons.
8. Sortez vos paupiettes de la cocotte, réservez-les. Baissez le feu, versez le vin blanc, grattez avec une spatule les sucs de cuisson, remettez les paupiettes et couvrez.
9. Au bout de 10 minutes, ajoutez les champignons et laissez encore 10 minutes de cuisson. Sortez les paupiettes, enlevez la ficelle et envoyez avec l'accompagnement de votre choix (tagliatelles, riz, carottes revenues dans du beurre et un peu d'herbes de Provence par ex.)