

Paupiettes de veau en cocotte



Pour 6 personnes :

soit :

- 6 escalopes de veau assez fines
- 6 tranches de jambon cru
- 6 c. à soupe de moutarde forte

soit

- 1 à 2 paupiettes de veau par personne

Pour la garniture :

- 125 g de lardons fumés
- 100 g de champignons de Paris
- 1 belle carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 25 cl de vin blanc sec
- 5 c. à soupe d'huile
- 25 g de beurre
- Sel, poivre

Epluchez puis coupez en tout petits dés la carotte, le céleri, l'oignon et l'échalote. Lavez les champignons et coupez-les en fines lamelles. Dans une cocotte, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile et le beurre. Ajoutez ensuite les légumes coupés en petits dés, les champignons et les lardons. Laissez-les étuver à feu doux et à couvert environ 25 à 30 min, jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser légèrement.

(Pendant ce temps, salez et poivrez les escalopes. Tartinez chacune d'elles avec 1 c. à soupe de moutarde. Recouvrez d'une tranche de jambon cru. Roulez l'escalope sur elle-même puis ficellez-la comme un petit rôti.)
Lorsque les légumes de la garniture sont caramélisés, retirez-les de la cocotte à l'aide d'une écumoire et mettez-les de côté.

Versez le reste d'huile dans la cocotte, faites-y revenir les paupiettes à feu moyen en les retournant de temps en temps. Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez-les de la cocotte et jetez l'huile. Remettez les paupiettes et la garniture dans la cocotte. Ajoutez 15 cl de vin blanc sec. Couvrez et laissez mijoter à feu doux. Au bout de 15 min, retournez les paupiettes. Arrosez-les avec le reste du vin. Rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire à petits frémissements pendant encore 15 min. Retirez les ficelles.

Servez les paupiettes sans attendre, accompagnées de leur garniture de petits légumes.