



Paupiettes de veau aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 7 spl ou 7 pp pour pers

- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 100 gr de champignons de Paris frais
- 2 cs de chapelure
- 4 escalopes de veau fines et larges (de 160 gr chacune)
- 1/2 cube de bouillon de bœuf dégraissé
- 20 ml d'eau
- Sel, poivre

Peler les tomates. Hacher l'ail, l'oignon et les tomates. Rajouter les champignons et le persil, hacher à nouveau. Rajouter la chapelure, du sel et du poivre à la préparation et bien mélanger.

Faire revenir cette farce dans une poêle recouverte d'une feuille de cuisson quelques minutes.

Confectionner vos paupiettes en mettant de la farce sur les escalopes, rouler et ficeler chaque escalope avec du fil de cuisine.

Faire revenir les paupiettes dans un autocuiseur recouvert de la feuille de cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Rajouter l'eau, le reste de la farce et le bouillon cube, retirer la feuille de cuisson et fermer l'autocuiseur.

Faire cuire à feu doux 30 minutes.