

PAUPIETTES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 4 personnes

- 8 Paupiettes de Veau
- 2 Oignons
- 2 Gousses Ail
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 CS Moutarde à l'ancienne
- 4 CS de crème fraîche épaisse
- 2 CC Sucre
- 1 CS Fond de Veau
- 2 CS de moutarde à l'ancienne
- 30 ml d'Eau

Recette au cookeo :

- > Emincer l'oignon et l'ail
- > Mettre l'huile, le sucre, l'oignon et l'ail dans la cuve
- > Dorer 3 Min en remuant > Ajouter les Paupiettes
- > Dorer 1 Min de chaque côté
- > Ajouter la crème fraîche, la moutarde à l'ancienne, l'eau et le fond de veau dans la cuve
- > Mélanger > Programmer 20 Min sous pression