



# La Recette de Geneviève Paupiettes de veau aux champignons

## Recette pour 4 personnes :

4 paupiettes farcies finement bardées préparées par le boucher ; deux carottes ; un oignon doux ; quatre gousses d'ail ; 250 g de champignons de Paris ; 25 g de farine ; 25 g de beurre ; 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 2 dl de vin blanc sec ; sel et poivre ; un bouquet garni (thym, laurier, persil).

## Opérations :

1. Préparer la garniture aromatique  
Éplucher l'ail, l'oignon, les carottes,  
Émincer les carottes, et l'ail.  
Hacher l'oignon.  
Laver et ficeler le bouquet garni.  
Couper le pied des champignons, essuyer avec du papier absorbant et détailler en quartiers.
2. Assaisonner les paupiettes et les fariner.
3. Faire chauffer dans une sauteuse le beurre et 2 cuillères à soupe d'huile et faire dorer les paupiettes. Réserver dès qu'elles ont pris de la couleur.
4. Ajouter l'oignon haché, l'ail et les carottes, faire blondir ces légumes quelques instants.
5. Remettre les paupiettes dans la sauteuse ; mouiller avec le vin blanc, et ajouter le bouquet.
6. Cuire à couvert à feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement.
7. Faire sauter les champignons dans l'huile restante, et arrêter la cuisson lorsque l'eau des légumes a disparu. Assaisonner.
8. Terminer la cuisson des paupiettes après avoir ajouté les champignons, compter environ 20 minutes toujours à couvert et à feu doux (si le liquide de cuisson est trop juste, rajouter un peu d'eau ou de bouillon).
9. Vérifier l'assaisonnement, et dresser les paupiettes avec leur garniture. Servir bien chaud.

A servir avec : des haricots verts ou des pommes nouvelles persillées.