



Paupiettes de veau aux poireaux et carottes

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	90 minutes	Menu	Plat principal

Paupiettes

4		paupiettes de veau à 150 g sel, poivre	Fait maison ou commander chez le boucher.
2	cs	d'huile de Colza, Holl	Assaisonner les paupiettes et les saisir dans l'huile de tous les côtés.
1		oignon, coupé en petits dés	Ajouter l'oignon et le faire revenir un court instant.
60	ml	de vin blanc	Déglacer au vin blanc.
500	ml	de bouillon de légumes	Mouiller avec le bouillon de légumes et cuire recouvert à l'étuvée pendant environ 1 heure.

Poireaux et carottes

300	g	de carottes, coupé en dés	Ajouter les carottes, laisser encore étuver pendant 10 minutes et lier avec la fécule de maïs.
1	cc	fécule de maïs	
400	g	de poireau, paré, coupé en julienne sel, poivre	Ajouter le poireau, porter à ébullition un court instant et retirer du feu. Rectifier l'assaisonnement.
150	g	QimiQ base crème	Affiner avec le QimiQ base crème, chauffer et servir.

Source : QimiQ, un produit d'Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes-de-nos-paysannes