

Paupiettes de veau au citron confit



Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de veau fines et larges

150 g de chair à saucisse (200 g)

10 cl de lait

3 oignons

1 tranche de pain de mie

30 g de raisins ses

3 citrons confits au sel

3 brins de persil plat

4 brins de thym

10 cl de vin blanc sec

3 c à s d'huile d'olive

10 cl de fond de veau

Sel et poivre du moulin

Imbiber le pain de mie de lait. Faire revenir un oignon haché dans 1 c à s d'huile d'olive et le mélanger avec la chair à saucisse, le pain égoutté et pressé entre les mains, les raisins secs, le persil ciselé (éventuellement quelques petits morceaux d'écorces de citron confit). Assaisonner et bien mélanger. Aplatir les escalopes. Poser la farce divisée en 4 au centre de chaque escalope, superposer les bords pour l'enfermer. Couvrir d'une tranche de citron confit et ficeler en croix.

Dorer les paupiettes salées et poivrées dans le reste d'huile avec les 2 autres oignons hachés. Ajouter le reste d'écorces de citron confit coupé en morceaux, le vin, le fond de veau et le thym. Couvrir et faire mijoter 40 mn. Servir avec du riz.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>