

Paupiettes de veau – Olives vertes – Haricots verts



Ingrédients – Convives : 4 - Préparation : 25 min – Cuisson finale : 45 min



4 paupiettes



1 gousse d'ail



4 càs huile d'olive



2 càs fond de veau



1 verre vin blanc sec



150g olives vertes



1 càs de moutarde



100g champi. entiers

Préparation

1. Préparer les légumes ou les pâtes, 10 min dans de l'eau bouillante, égoutter. Réserver.
2. Dans une sauteuse, avec 4 càs d'huile d'olive, faire revenir les champignons égouttés environ 15 min à feu moyen, pour enlever l'eau (si en boîte).
3. Rajouter les olives vertes égouttées pour 10 min, pour enlever l'eau.
4. Rajouter l'ail ciselé pendant 5mn. Réserver le tout.
5. Monter le feu. Lorsque c'est bien chaud, mettre les paupiettes à dorer q.q. min de chaque côté.
6. Quand toutes les faces sont légèrement colorées, ajouter le fond de veau et mouiller avec le vin blanc et deux verres d'eau.
7. Rajouter la moutarde, bien mélanger pour que les paupiettes s'imbibent de la sauce.
8. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen, pour que l'alcool du vin blanc s'évapore.
9. Rajouter champignons, olives vertes et ail. Compléter avec de l'eau, à mi-hauteur.
10. Mettre à feu doux et couvrir. Laisser mijoter 45 min environ, en retournant les paupiettes.
11. Sortir les paupiettes, réserver au chaud.
12. Mettre les légumes (haricots verts) ou pâtes (farfalles) dans la sauce, laisser mijoter 10 min.
13. Dresser le tout sur un plat de service. Réserver au four en attendant de servir, TH 3 (90°C)

* * * 30 août 2019 – 11 Oct. 2021 * * *