



Paupiettes de veau à la Bourguignonne



Préparation : Laver les champignons et les couper en rondelles, éplucher les oignons et les couper en fines demi-rondelles. Faire revenir dans le beurre chaud env. **4 minutes**. Assaisonner avec le sel, le poivre, le jus de citron et le persil haché grossièrement.

Aplatir les tranches de veau, saler et poivrer des deux côtés. Répartir dessus la masse de champignons, rouler la viande et fermer avec les piques en bois. Faire revenir les paupiettes dans le beurre chaud et puis les poser dans une casserole beurrée.

Verser le Bourgogne et la crème sur les paupiettes et laisser cuire environ **20 minutes** dans le four à vapeur Gaggenau. Monter ensuite la sauce et dresser en accompagnement aux roulades. Servir en garniture des pommes de terre sautées et une laitue.

Recommandation : Pour aplatir les tranches de viande, les poser entre deux feuilles fraîcheur, la viande reste bien lisse.

Paupiettes de veau à la Bourguignonne

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 225 °C

Degré d'humidité : 60%

Préparation : 45 minutes,
dont 20 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

4 fines tranches de cuisse de veau

env. 30 g de beurre pour faire revenir

Sel

Pouvre

Piques en bois

Ingrédients pour la farce :

150 g de champignons bruns

1 oignon

1 petit bouquet de persil plat

1 c. à café Zitronensaft

Sel

Pouvre

env. 30 g de beurre pour faire revenir

Ingrédients pour la sauce :

0,1 l de Bourgogne blanc

0,5 l de crème