

PAUPIETTES DE VEAU FLAMBEES AU COGNAC

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 + 25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une à deux paupiettes par personne suivant sa grosseur (pas plus de 150 g par personnes)
- 1 verre de Cognac
- 25 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 50 g de champignons de Paris émincés
- fond de veau
- 15 cl de crème fraîche
- huile
- poivre et sel

Préparation :

Bien faire revenir les paupiettes dans une cocotte.

Réservez-les et faites dorer les échalotes dans le jus de paupiettes.

Une fois les échalotes bien dorées, remettez les paupiettes dans la cocotte, et versez un verre de cognac, dans la cocotte bouillante.

Les faire flamber (attention aux mèches rebelles ou barbes trop longues !).

Rajoutez le vin blanc et une cuillère à café de fond de veau pour épaissir la sauce.

Ajoutez la crème fraîche, le persil et les champignons et laissez cuire à feu doux et en couvrant la cocotte pendant 20 mn.

Avant de servir remettez votre cocotte à chauffer à feu doux et couverte pendant 25 mn.

Accompagnez de pâtes ou de riz. Les brocolis se marient bien aussi avec.