



Les recettes et bonnes astuces de mon boucher

PAUPIETTES DE VEAU MAISON, HARICOTS VERTS ET PUREE DE CELERI ET POMME DE TERRE

4 personnes

- 4 paupiettes maison de mon boucher
- 1 échalotte
- 300 g de haricots verts surgelés
- 1 petit céleri rave
- 300 g de pomme de terre à purée
- 1 cuillère à café de fond de veau en poudre

Prix ●●●●

Temps ●●●●

Difficulté ●●●●



1 **Eplucher** le céleri et les pommes de terre, les **cuire à la vapeur** ou à l'eau jusqu'à ce qu'ils s'écrasent.

Pendant la cuisson des légumes, on fait cuire les paupiettes...

2 Dans une sauteuse, **faire revenir les paupiettes** sur feu vif avec un peu d'huile sur toutes les faces puis les retirer.

3 Baisser le feu et **faire suer l'échalotte** ciselée.
(attention, il ne faut pas qu'elle colore sinon → amertume)

4 **Déglacer** avec 5 cL de vinaigre de cidre ou avec un petit verre de vin puis monter à ébullition pour enlever l'acidité.

5 **Ajouter un verre d'eau** puis le fond de veau en poudre et mélanger avant de remettre les paupiettes.

6 **Cuire à feu très doux** et à couvert pendant 40 minutes.
(ne pas oublier pas de vérifier qu'il reste toujours un peu de liquide)

7 **Ajouter les haricots verts** surgelés, couvrir et **prolonger la cuisson** de 10 minutes.

8 **Finir la purée** en écrasant pommes de terre et céleri avec 50 g de beurre. Assaisonner.

*C'est prêt ! Vos paupiettes s'accompagneront parfaitement d'un **blanc de Châteaumeillant du Domaine Goyer** !
Régaliez-vous !*