

PAUPIETTES DE VEAU AUX CAROTTES (6 personnes)

- 6 paupiettes de veau
- 12 carottes
- 2 oignons
- 3 tranches de poitrine fumée
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau
- Fond de veau
- Beurre
- Crème fraîche épaisse
- Sel, poivre du moulin et feuille de laurier

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Eplucher et émincer l'oignon. Trancher la poitrine fumée en lardons.

Dans une cocotte faire dorer les paupiettes dans du beurre sur toutes les faces. Ajouter les lardons et l'oignon émincé. Laisser dorer les lardons et réduire l'oignon.

Ajouter le vin blanc, l'eau, le fond de veau, la feuille de laurier et les carottes. Couvrir et laisser mijoter à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation du liquide.

Saler et poivrer, déglacer avec deux ou trois cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.

