

Paupiettes de veau à la cocotte



Préparation : **5 min**
Cuisson : **15 min**
Attente : **-**



Niveau :

Très Facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Paupiettes de veau	6	
Beurre	1 noix	
Oignon	1	
Fond de veau	1 c. à café	
Herbes de Provence		
Sel, poivre	1	
Carottes	600 g	
Pommes de terre	6 grosses	

Recette :

- Dans la cocotte, faire chauffer à feu vif le beurre.
- Déposer les paupiettes et les faire dorer sur les 2 côtés.
- Enlever les paupiettes et les dégraisser : Retirer la ficelle et le gras autour. Elles seront moins grasses (et ne seront pas sèches non plus avec une cuisson en cocotte minute) et plus faciles à découper pour les convives.
- Mettre environ 1 litre d'eau dans le fond de la cocotte.
- Eplucher les carottes, émincer l'oignon, laver les pommes de terre et couper les en 2.
- Placer dans le panier tous les légumes, et les paupiettes par dessus.
- Saler, poivrer et mettre des herbes de provence.
- Fermer la cocotte hermétiquement et mettre sur feu fort jusqu'à la mise sous pression.
- Baisser alors le feu au tiers et laisser cuire 15 min.



Dressage :

- Disposer tous les légumes dans un grand plat, et les paupiettes au centre.