

Paupiette de veau

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 6 escalopes d'environ 180g chacune
- 120 g d'emmental ou comté râpé
- 6 tranches fines de poitrine fumé
- Persil
- Sel et poivre
- Huile et beurre

Gratin Daupinois :

- 900 g pommes de terre fondantes suivant grosseur (bintje, mona lisa ...)
- Crème entière (Elle et Vire)
- 1 à 2 gousses d'ail suivant grosseur
- sel et poivre du moulin



Préparation :

Paupiette :

- Couper et prélever le ¼ environ de chaque escalope qui servira à faire la farce.
- Hacher menu au couteau la partie prélevée, la mettre dans un saladier, saler, poivrer et ajouter le persil ainsi que l'emmental puis malaxer le tout.
- Prendre l'escalope, l'étaler, l'aplatir et au milieu garnir de la farce.
- Rabattre les bords et l'entourer d'une tranche très fine de poitrine fumé
- Ficeler la paupiette.
- Dans une cocotte mettre un filet d'huile, du beurre et faire dorer les paupiettes sur tous les cotés. Poser le couvercle en laissant un petit jour pour évacuer le trop d'humidité puis cuire à feu doux en arrosant souvent.
- La paupiette ne doit pas être sèche mais bien moelleuse.

Gratin :

- Couper les pommes de terre en fines rondelles.
- Dans un plat à gratin beurré et frotté à l'ail, disposer une couche de fines rondelles de pommes de terre, saler et poivrer.
- Mettre la 2^{ème} couche de pommes de terre, saler et poivrer.
- Chauffer la crème en y ajoutant une gousse d'ail avant d'arroser de crème les pommes de terre.
- Cuire, four à 180°(chaleur tournante), pendant 50 à 55 mn environ.