

Paupiettes de veau, cardes de blettes et carottes

Pour 2 personnes

- 2 paupiettes de veau
- 2 carottes
- Les cardes d'une petite botte de blettes
- 1 grosse échalote
- 1 Cube de bouillon de volaille
- 20 cl de vin blanc
- 1 peu de farine
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Faire décongeler les cardes, Eplucher, laver et couper les carottes en fines rondelles
- Chauffer un petit filet d'huile d'olive dans une cocotte
- Eplucher l'échalote, la ciseler et l'ajouter.
- Ajouter les paupiettes pour les faire rissoler, les retourner puis ajouter les cardes.
- Ajouter les rondelles de carottes
- Ajouter le cube de bouillon ainsi que le vin blanc.
- Saler (très peu à cause du bouillon) et poivrer. Saupoudrer d'un peu de farine. Ne pas remuer. Ajouter plusieurs brin de thym frais
- Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Servir une portion de légumes et placer une paupiette sur le dessus. Déguster aussitôt

