



## PAUPIETTES DE VEAU À LA MOUTARDE ANCIENNE

### INGRÉDIENTS :

- 4 paupiettes de veau
- 50 g de beurre
- 4 grosses échalotes ciselées finement
- 4 cuillers à soupe de moutarde ancienne
- 1 cuiller à soupe de moutarde fine
- 1 dl de fond de veau lié (reconstitué)
- 2 dl de vin blanc sec
- 1 dl de crème liquide
- 1 cuiller à soupe d'estragon haché

- Éplucher et ciseler les échalotes.
- Reconstituer le fond de veau lié.
- Chauffer le beurre dans un sautoir jusqu'au stade noisette.
- Rissoler les paupiettes sur toutes leurs faces.
- Ajouter les échalotes ciselées et les faire suer toujours à feu modéré.
- Remuer et mélanger régulièrement.
- Ajouter les moutardes.
- Mélanger l'ensemble et faites cuire la moutarde, pour évacuer l'excès d'acidité ou d'amertume.
- Déglacer au vin blanc et porter à petite ébullition.
- Verser le fond de veau et la crème.
- Baisser le feu et cuire à couvert 15 minutes en retournant régulièrement les paupiettes.
- Ôter la ficelle des paupiettes et ajouter l'estragon juste avant de servir.