

PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CHOCOLAT

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 4 paupiettes de veau (préparées par votre boucher)

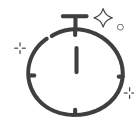
- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 grosses carottes
- 50 cl de vin rouge
- 4 carrés de chocolat noir à 70% min
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- Quelques brins de romarin
- Quelques grains de poivre
- *En option* : 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique



4 personnes



10 minutes



40 minutes

PRÉPARATION

- 1 - Épluchez et émincez l'oignon et l'échalote. Épluchez et coupez les carottes en rondelles.
- 2 - Dans une cocotte avec un filet d'huile et une noisette de beurre, faites dorer les paupiettes de veau sur toutes les faces. Réservez.
- 3 - Dans la même cocotte, avec un filet d'huile, faites revenir l'oignon, l'échalote, et les carottes ensemble. Salez, poivrez.
- 4 - Dès que les légumes commencent à dorer, déglacez avec le vin. Rajoutez les paupiettes de veau, le laurier, le romarin, les clous de girofle, et les grains de poivre. Laissez mijoter environ 30 à 40 minutes.

5 - Retirez la viande de veau et faites réduire la sauce au besoin.

6 - Incorporez les carrés de chocolat et poursuivez la cuisson sur très feu doux environ 5 minutes (la sauce va épaissir).

7 - Goûtez et rectifiez la sauce. Ajoutez une pointe de balsamique, si vous aimez.

8 - Servez les paupiettes de veau nappées de sauce chocolat et entourées de carottes.

L'astuce du boucher

Délicieux également servi avec des tagliatelles ou des pommes de terre vapeur.