

Paupiettes de bœuf à l'ancienne



Pour 4 personnes

Préparation : 30-40 min

Cuisson : 90 min

Ingrédients

- 4 tranches de bœuf assez larges et fines
- 4 tranches de lard fumé coupées fines
- 1 oignon haché finement
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de bouillon
- 1 bouquet de persil haché
- crème 35% (selon les goûts)
- cognac (selon les goûts)
- sel
- poivre du moulin

Préparation

Étaler les tranches de bœuf avec le lard par-dessus.

Disposer par-dessus le persil et les oignons.

Rouler et ficeler afin que la farce ne sorte pas à la cuisson.

Rôtir la viande dans un peu d'huile.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Déglacer avec le vin blanc et le bouillon.

Cuire à petit feu pendant 1 heure et 30 minutes.

Un peu avant de servir, on peut ajouter la crème et le cognac.

Cette recette peut se préparer la veille afin que la viande prenne bien le goût des aromates et du lard.