Paupiettes de bœuf à l’ancienne

-

Pour 4 personnes
Préparation : 30 à 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 et poivre

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

Conseils !

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