Paupiette

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	55 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Farce à la chair à saucisse

1 cc de beurre à rôtir

1 oignon

½ bouquet de persil

300 g de chair à saucisse

Eplucher l'oignon, le ciseler et le faire suer dans le beurre à rôtir. Hacher finement le persil, l'ajouter et le faire revenir brièvement. Bien laisser refroidir.

Ajouter la chair à saucisse et bien mélanger tous les ingrédients.

Paupiettes

4 tranches de jambon fumé de campagne

4 escalopes de bœuf, d'env. 100 g chacune, coupées très finement par le boucher

Sel

Poivre

Un peu de paprika fort

2 carottes

1 céleri, de petite taille

1 oignon

Diviser la farce en 4 portions égales, former des rouleaux et envelopper chacun d'une tranche de jambon.

Poser les escalopes de bœuf sur le plan de travail, les aplatir, saler, poivrer et assaisonner avec le paprika fort. Disposer un rouleau de chair à saucisse au milieu de chaque escalope. Rabattre les escalopes en haut et en bas, les enrouler, puis les fixer à l'aide d'un cure-dent. Placer les paupiettes dans le moule en porcelaine.

Eplucher les carottes et les couper en morceaux de 2 cm d'épaisseur. Eplucher le céleri et le couper en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Eplucher l'oignon et le couper en quartiers. Ajouter les légumes aux paupiettes dans le moule en porcelaine. Enfourner le moule sur la grille au niveau 1 dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

400 g de pommes de terre

Eplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux, puis les mettre dans le bac de cuisson perforé. Enfourner le bac de cuisson au niveau 3 dans l'espace de cuisson avec les paupiettes. Cuire à la vapeur.

Ajouter les ingrédients

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

Sortir les pommes de terre de l'espace de cuisson et saler.

250 ml de bouillon de bœuf

3 cs de maïzena express, pour sauces brunes

1 cs de concentré de tomates

Sel

Poivre

Bien mélanger le bouillon de bœuf avec la maïzena et le concentré de tomates, saler et poivrer selon le goût. Ajouter le bouillon aux paupiettes dans le moule en porcelaine. Poursuivre la cuisson.

Ajouter les ingrédients

Air chaud humide 180 °C pendant 5 min

Dresser les paupiettes avec les légumes et les pommes vapeur.

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019