

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Paupiette de veau de lait au chou et châtaignes



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 30 mn

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 20 mn



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 6 escalopes de noix de veau
- 1 chou vert
- 1 boîte de châtaignes en conserve (ou mieux, une vingtaine de châtaignes fraîches)
- 300g de carottes
- 300g de champignons de Paris
- Beurre
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Couper et laver le chou en fines lamelles, puis le cuire 3 mn à l'eau bouillante, l'égoutter et le faire revenir au beurre avec les châtaignes.
Réserver la moitié des châtaignes et du chou pour la garniture.
2. Etaler les escalopes, saler et poivrer sur les deux faces.
3. Garnir avec le chou et les châtaignes puis les rouler en paupiettes et les ficeler.
4. Cuire les paupiettes à la poêle à feu doux 15 mn en retournant à mi-cuisson.
5. Eplucher et laver les carottes, les couper en bâtonnets et les cuire 5 mn à l'eau salée.
Réserver. Laver et émincer les champignons de Paris, les faire revenir au beurre dans une poêle, ajouter les carottes et le reste des châtaignes et du chou.
6. Servir les paupiettes accompagnées des légumes bien chauds.

Crédit photo