

PAUPIETTES DE VEAU CHAMPIGNONS LARDONS PETITS POIS ET "POMME DE TERRE AU MULTICUISEUR PHILIPS ET TRADITIONNEL

Alors pour les ingrédients :

- . 4 paupiettes de veau de préférence (et chez le boucher c'est bien meilleur, plus charnues et moins grasses)
- . 1 petite boîte de champignons de paris
- . 42 gr de tomate concentrée en tube je préfère car je ne m'en sers pas beaucoup et après c'est du gâchis (ou 1 petite boîte)
- . 20 cl / 25 cl de vin blanc (moi je prends des briquettes de 25 cl pour éviter encore le gâchis)
- . 200 gr de lardons fumés, moi je prends des allumettes de bacon ou de canard quand j'en trouve beaucoup moins gras
- . 1 bouillon de boeur en forme de goutte (c'est nouveau et pas besoin de mettre dans l'eau).
- . 2 échalottes
- . 15 gr environ de beurre

1ERE ETAPE :

Faites revenir les oignons avec les lardons et les champignons dans le beurre, faites bien suer les champignons qui rendent leur eau 20 min en mode "FRIRE" idem cocotte sur le gaz feu moyen, et remuer de temps à autre. Rajouter les paupiettes une fois le mélange bien doré. Vous devez obtenir ça :



Rajouter le bouillon avec une petite cuillère et mélanger bien le tout quelques minutes

Pendant que le bouillon se dilue tranquillement, dans un petit récipient, mélangez les 20 cl de vin blanc avec la tomate concentrée, et rajoutez la aux paupiettes. Couvrez et passez en mode « MIJOTER » pendant 45 min (en cocotte mettre les petits pois et pomme de terre en meme temps et cuire 1 h couvercle fermé au four idem à 180/200 ° selon votre four)



2EME et dernière étape :

Au bout de 45 min, ouvrez et rajoutez les 2 grosses boîtes de petits pois et 4 grosses pomme de terre (l'idéal du multicuiseur c'est que l'on peut cuisiner de grandes quantités de légumes car la cuve est profonde du coup pas de risque de débordement !) et remettre à cuire 1 h



Et c'est prêt !!! alors bonne dégustation, j'espère avoir été explicite dans mes explications et n'hésitez pas à me laisser un commentaire si vous la faites, et 1 photo de votre réalisation me ferait plaisir ! bon appétit ☺

CADODANTAN
Nathalie