

Paupiettes de veau aux légumes d'automne confits

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de veau
- 2 carottes
- 1 carotte jaune
- 1 carotte blanche
- 2 carottes violettes
- 1 mini chou-fleur
- 1 mini chou-fleur violet
- 1 mini chou romanesco
- 1 fenouil
- 1/2 potimarron
- 1/3 courge butternut
- 4 cm de racine de gingembre
- 250 g de trompettes de la mort
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail non épluchées
- 30 g d'olives noires fraîches
- sel
- piment d'Espelette
- 2 cuillerées à soupe de romarin
- huile d'olive

1 Faire dorer les paupiettes quelques minutes dans une poêle anti-adhésive, sur toutes les faces.
Réserver.

2 Laver et préparer les légumes :

- éplucher les carottes et les couper en tronçons
- prélever les sommets des choux
- éplucher le potimarron et le couper en tranches
- éplucher la courge butternut et la couper en dés de 2 cm
- couper le fenouil en quatre
- éplucher l'oignon et le couper en quatre
- éplucher le gingembre et le couper en tronçons d'1/2 cm

Les placer dans un grand plat à four, ajouter les olives, les gousses d'ail non épluchées, les trompettes et les paupiettes de veau. Saler, assaisonner de piment d'Espelette et de romarin. Arroser généreusement d'huile d'olive.

3 Couvrir le plat de papier d'aluminium et le placer au four à 110°C pendant 2 heures minimum. Mélanger les ingrédients 4 à 5 fois pendant la durée de la cuisson. Servir bien chaud.

Note : on peut utiliser deux branches de romarin frais à la place du romarin séché.

