

## PAUPIETTES DE VEAU

- 4 paupiettes de veau
- 1 peu de beurre
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 100 g champignons
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 tomates
- 10 cl de vin blanc ( à peu prêt)
- 2 cuillère à café de fond de rôti



Faite revenir dans une cocotte les paupiettes avec un peu de beurre et l'oignon.  
Une fois dorés ajoutez les lardons.  
Laissez mijoter quelques minutes.  
Ensuite ajoutez les champignons et les quartiers de tomates.



Versez le vin blanc et mettez 2 cuillères à café de fond de rôti.  
Fermez la cocotte et laissez mijoter 45 min à feu moyen.  
En fin de cuisson ajoutez la crème fraîche.



Servir avec des pâtes, du riz, des pommes de terre ou autre.