

Paupiettes de veau à la mijoteuse



Pour 2 personnes :

2 escalopes de veau bien plates
1 saucisse de Toulouse
2 tranches de jambon de parme
Carottes
Oignon paille
Sel et poivre

Posez une tranche de jambon de parme sur l'escalope puis l'intérieur d'une moitié de saucisse de Toulouse, roulez et ficelez, ne pas saler.

Mettre dans le fond de la mijoteuse une couche d'oignons paille, puis les paupiettes et les carottes en rondelles, salez et poivrez.

Ajoutez un 3 cas d'eau (pas plus), un cœur de bouillon et poudrez de fond de volaille.

Cuire 4 h high

Servir avec des pâtes



Imprimer la recette