

Paupiettes de Galloway à la mode de Rosemarie



Une ancienne recette de famille. Rosemarie est la mère de l'éleveur Markus!

Ingrédients pour 3-4 personnes

- 6 escalopes de paupiettes
- 6 tranches de lard à griller
- Sel, poivre, moutarde
- Légumes: poireaux, sellerie, carottes
- Huile, beurre
- 2 dl de vin rouge, bouillon

Préparation

- Etendez les escalopes et tartinez-les avec la moutarde
- Salez et poivrez-les
- Disposez une tranche de lard à griller dessus
- Et quelques lames du légume mentionner que vous avez coupé en lames
- Roulez les escalopes sur elles-mêmes, fixez-les avec un cure-dent
- Faites fondre le beurre ou l'huile dans une cocotte et mettez-y les paupiettes à dorer de toutes parts à feu pas trop vif
- Lorsqu'elles ont pris belle couleur laissez mijoter doucement 3 heures
- Surveillez le liquide!

Indication

- Servir avec purée de pommes de terre ou "polenta"