

Paupiette braisée, fricassée de girolles et morilles au citron confit



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
99463	Paupiette de veau bouchère lardée 180 g env. Sélection du Quotidien par Gelae	1 Pièce
205975	Morilles entières 1 kg	60 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	60 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Fond de veau	0.1 Litre
	Citron	0.5 Pièce
	Branche de cerfeuil	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Laver et tailler le citron, le disposer sur grille avec papier sulfurisé, assaisonner sel et poivre puis le saupoudrer de sucre cassonade. Cuire au four plusieurs heures à 90°C à chaleur sèche.
- 2 Cuire les paupiettes sans décongélation au four à chaleur sèche. L'assaisonnement se fera en sortie de four.
- 3 Dégraisser le plat de cuisson des paupiettes puis faire suer des échalotes dedans.
- 4 Ajouter les morilles et les girolles puis les cuire par évaporation.
- 5 Mouiller au fond de veau, ajouter le citron confit, laisser réduire puis assaisonner sel et poivre.
- 6 Cuire traditionnellement les pois gourmands, assaisonner et réserver.
- 7 Dressage. En finition : pluche de cerfeuil.

Paupiette braisée, fricassée de girolles et morilles au citron confit

L'astuce du Chef



Pour casser l'acidité du citron et qu'elle ne soit pas trop présente, le saupoudrer de cassonade avant de le confire.
Il est possible de travailler cette étape sur une base de miel ou décliné cette recette sur une base d'orange.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid