

Plat pour 4 personnes  
Temps de préparation: env. 35 min  
Cuisson: env. 50 min  
Valeur énergétique/personne: env. 1001 kJ/239 kcal



## PAUPIETTES DE BŒUF

- 6 tranches de jambon
- 2 petits cornichons
- 1 grande carotte
- 1 botte de persil
- 12 escalopes de bœuf fines (p. ex. noix, 40 g chacune, aplatie par le boucher)
- ¾ cc de sel
- un peu de poivre du moulin
- beurre à rôtir
- 1 dl de bouillon de viande
- ½ dl d'Appenzeller Alpenbitter
- 1 cs de maïzena brune express
- sel et poivre, selon goût



### Préparation

Découper les tranches de jambon en diagonale et les cornichons dans la longueur, couper la carotte en bâtonnets d'env. 1 cm d'épaisseur, hacher finement le persil. Saler et poivrer les escalopes, les garnir avec le jambon, déposer par-dessus les cornichons et la carotte, parsemer de persil. Enrouler fermement les escalopes et les fixer avec un cure-dent.

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une cocotte. Saisir chaque paupiette sur toutes les faces pendant env. 4 minutes et les retirer du feu. Verser le bouillon et l'Appenzeller Alpenbitter dans la poêle, porter à ébullition et baisser le feu.

Remettre la viande, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant env. 50 minutes. Retourner les paupiettes de temps à autre. Retirer les paupiettes et les réserver au chaud. Porter le jus à ébullition, ajouter la maïzena en remuant, laisser mijoter une minute, saler et poivrer. Servir les paupiettes avec une sauce épicée.

*S'accompagne de purée de pomme de terre.*