



Paupiettes de veau aux raisins frais, citron et thym



4

Difficulté



15 min



-



40 min



Ingrédients :

- 4 paupiettes de veau
- 700g de raisins frais
- 4 branches de thym
- 1 citron non traité
- 5 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- sel
- poivre

Préparation :

Laver et égrainer les grappes de raisin. Presser les 3/4 des grains de raisin et filtrer le jus. Dans une cocotte, faire colorer les paupiettes avec un peu de matière grasse, saler, poivrer et laisser cuire à couvert pendant 25-30 minutes.

Verser le jus de raisin et laisser réduire environ aux 3/4, ajouter ensuite le vinaigre balsamique, mélanger et laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Incorporer ensuite le thym, les zestes de citron, les grains de raisins restant et laisser mijoter quelques minutes. N'hésitez pas à arroser les paupiettes de temps en temps.

Vos paupiettes sont prêtes, servez les avec des grains de raisins et accompagnées d'une purée de pommes de terre ou de pâtes fraîches.

Variante : remplacer les raisins par d'autres fruits de saison, par exemple des poires, des abricots en été...