

## PAUPIETTE DE VEAU JONQUILLE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 55 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- **4 escalopes de veau fines et longues**
- **400 g de champignons de Paris**
- **2 gros oignons**
- **2 feuilles de laurier**
- **2 brins de thym**
- **4 œufs durs**
- **50 cl de jus de tomate**
- **huile**
- **sel et poivre du moulin**

### Etapes de préparation

1. Faites durcir les œufs. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Salez et poivrez les escalopes de veau.
2. Enveloppez 1 œuf dur dans chaque escalope. Ficelez-les en paupiettes. Placez-les dans un plat allant au four.
3. Salez et poivrez le jus de tomate.
4. Pelez et émincez les oignons. Lavez les champignons de Paris, retirez leurs bouts terreux et coupez-les en morceaux.
5. Faites revenir les champignons dans une poêle huilée, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau de végétation. Égouttez-les.
6. Ajoutez les oignons, les champignons ainsi que le laurier et le thym dans le plat. Versez le jus de tomate. Couvrez le plat et enfournez pour 45 minutes environ. Servez aussitôt.

