



___ Paupiettes de Veau d'Aveyron et du Ségala sauce Roquefort ___

Saison : Hiver

Type : Plat / Entrée



4 pers



Facile



A mijoter



Prépa : 10 min

Cuisson : 40 min

___ Ingrédients ___

- 4 paupiettes de veau de l'Aveyron et du Ségala
- 2 cc d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- 1 verre de vin blanc
- 500g de pommes de terre
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- 20 cl de crème liquide
- 80g de Roquefort

Recette proposée par : [Ma P'tite](#)

[Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



___ Préparation ___

Faites chauffer une poêle avec les 2 cc d'huile d'olive. Faites saisir à feu vif les paupiettes sur toutes les faces pendant 2 min. Ajoutez le vin blanc et les branches de thym, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et faites les cuire en petits cubes dans de l'eau salée. Une fois qu'elles sont cuites, écrasez-les avec une fourchette en ajoutant les 2 cs d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Faites chauffer la crème dans une casserole avec le Roquefort coupé en petits morceaux, poivrez. Mélangez bien lorsque le fromage est fondu et réservez au chaud.

Servez les paupiettes accompagnées de purée et de la sauce au Roquefort.