

Paupiettes de lapereau

Pour 4 personnes.

1 jeune lapereau, 20 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 3 bardes de lard.

Farce : 100 g de veau maigre, 50 g de lard gras ; 1 gousse d'ail ; 1 échalote ; 1 branche de persil ; quelques brins de romarins ; sel, poivre.

2 tomates, 50 g de lard maigre. 1 verre de vin blanc sec. 1 oignon. Thym, laurier. 600 à 800 g de pommes de terre. 50 g de beurre.

Couper en quatre morceaux le râble du lapereau. Préparer une farce avec son foie et les ingrédients indiqués, hachés finement.

Barder de lard chaque morceau et le ficeler. Faire dorer ces paupiettes dans le beurre et l'huile, ajouter les oignons émincés et les lardons puis les tomates pelées et épépinées, sel et poivre, les aromates et mouiller avec le vin blanc. Laisser cuire à petit feu 1 heure environ.

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire rissoler au beurre dans une poêle. Les disposer sur le plat de service, avec les paupiettes et leur sauce. Le reste du lapereau sera cuit en gibelotte.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.