CUISINE junior

Fiches officielles

ALEXANDRE by FORELLI

PAUPIETTES AUBERGINES



RÉALISATION

PAUPIETTES AUBERGINES



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de veau
- 2 aubergines
- 1 oignon
- 400 g de tomates pelées
- 10 cl de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper les aubergines en dés et les faire dorer.
2. Faire suer l'oignon, puis mijoter avec les tomates.
3. Aplatir les escalopes, garnir d'aubergines et ficeler.
4. Saisir les paupiottes à feu vif.
5. Déglacer au vin blanc, puis verser la sauce tomate.
6. Couvrir et mijoter 30 minutes à feu doux.

FRAÎCHEUR & CARACTÈRE