

PAUPIETTES

Préparation :

Émincer l'oignon,

Préparer la tomate : peler, épépiner, couper en dés ou bien, selon la saison, une ½ boîte de *pelati*,

Trier et couper en lamelles les champignons.

Confection du fonds :

Faire dorer les paupiettes puis les réserver.

Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, saupoudrer de farine et bien homogénéiser.

Ajouter la tomate avant que ça ne colle...

Assemblage :

Saler, poivrer¹. Ajouter un peu de piment, du vin blanc et remettre ensuite la viande.

Cuire environ 1 heure en cocotte à feu doux. Ajouter les champignons 20 mn avant la fin.

Se procurer :

Une paupiette par personne,

Oignon (doux),

Champignons de Paris,

Tomates ou *pelati*,

Farine, Piment, Vin blanc.

¹ Ajouter quelques grains de *cubèbe* (poivre à queue) donne un arôme apprécié.