

Paupiette de veau au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 8	Astuces : 16	

Ingrédients

4 escalope de veau (très fines)
100G de chair à saucisses
100G d'haché de porc
8 tranches de bacon
8 olives
1 oignon

Etapes

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Couper 2 tanches de bacon et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les olives, la chair à saucisses, le haché de porc dans le bol du thermomix et régler 40 secondes à la vitesse 5.

Â»

Etaler les escalopes et poser 2 cuillères à soupe du mélange précédent sur chacune d'elles. Rouler les escalopes et ficeler les.

Â»

Mettre l'huile dans un casserole et laisser dorer les escalopes pendant 5 minutes.

Â»

Mettre ensuite les escalopes dans le varoma. Placer ce dernier sur le bol du thermomix.

Â»

Mettre 1 litre d'eau dans le bol et régler 35 minutes à la température varoma sur la vitesse 2.

Â»

Cette viande s'accompagne bien avec la [sauce chasseur](#). Dans ce cas, ne pas mettre l'eau dans le bol, mais faire la sauce en même temps que la cuisson de la viande.