

Sous vide paupiettes à la sauce à l'oignon

Auteur: Heiko Antoniewicz
Durée de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 2 hours



Ingredients

Pour 4 personnes :

4 tranches de paupiettes de bœuf dans la tranche
4 CS de moutarde moyennement forte
2 gros cornichons
1 CS de lard en dés
1 oignon moyen, épluché et émincé
1 CC de feuilles de marjolaine fraîche
un peu de vinaigre balsamique
sel
300 ml de sauce de rôti

Préparation

Étaler les paupiettes et les enduire de moutarde. Saler légèrement.

Faire fondre le lard dans une poêle et ajouter les oignons. Faire blondir et ajouter les feuilles de marjolaine. Acidifier avec un peu de vinaigre. Laisser refroidir et en arroser l'extrémité inférieure des paupiettes. Couper les cornichons en quatre et répartir sur la masse des oignons. Replier légèrement les côtés dans le sens de la longueur et enrouler fermement.

Conditionner sous vide par portion avec la sauce de rôti et faire cuire 2 heures au bain sous vide à 65°C. Sortir et lier légèrement la sauce si nécessaire

Servir de préférence avec du céleri.