

## Paupiettes de porc à ma façon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 1 h

### Ingrédients

- 4 paupiettes de porc
- 2 échalotes émincées
- beurre
- huile d'olive
- 25 cl de vin blanc sec
- 30 cl de d'eau
- 20 cl de crème liquide
- 2 cc de fond de veau
- 1 boîte de champignons
- 2 carottes coupées en petits morceaux
- 2 cc de coriandre moulue
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans une grosse casserole à couvercle, faire dorer les paupiettes dans le beurre et l'huile sur toutes les faces. Ajoutez l'échalote émincée, le fond de veau, la coriandre moulue. Déglacez avec le vin blanc, portez à ébullition et ajoutez l'eau.
- 2 Incorporez les carottes et les champignons, salez et poivrez. Baissez un peu le feu et laissez cuire à couvert environ 30 à 45 min selon la consistance voulue des carottes. Si la sauce réduit trop, remettez un peu d'eau. Dans les dernières minutes, ajoutez votre brique de crème fraîche.

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

