

Paupiette de porc au four

Un grand classique familial, fondant et généreux

La paupiette de porc au four fait partie de ces plats simples et réconfortants que l'on aime préparer sans stress. Une cuisson douce, une sauce parfumée et une viande moelleuse : tout ce qu'il faut pour un repas convivial et sans fausse note.

Ingédients (4 personnes)

- 4 paupiettes de porc
- 2 oignons jaunes
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon (volaille ou légumes)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (optionnel)
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faire dorer les paupiettes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive sur toutes les faces. Réserver.
- 3 Faire revenir les oignons, la carotte et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 4 Ajouter le concentré de tomate puis déglacer avec le vin blanc.
- 5 Incorporer le bouillon, le thym et le laurier.
- 6 Déposer les paupiettes dans un plat allant au four et napper de sauce.
- 7 Enfourner 45 à 55 minutes en arrosant à mi-cuisson.
- 8 Rectifier l'assaisonnement et servir.

Conseils & astuces

- Délicieuse avec une purée maison ou des pommes de terre rôties.
- Encore meilleure le lendemain.
- Se congèle très bien avec sa sauce.