

Les paupiettes de bœuf «maison»

8 tranches de bœuf dans l'ailloyau; 8 tranches de lard maigre et fumé; 1 oignon; 1 carotte; un bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre; 1 verre de vin rouge; un peu de persil; un peu de moutarde; un noix de beurre.

1. Hacher finement oignon et persil. Etaler les tranches de bœuf, les moutarder, saler et poivrer. Etendre sur chaque bifteck une tranche de lard, un peu de persil et d'oignon hachés. Ensuite rouler la viande en forme de paupiette et ficeler chaque paupiette avec du gros fil.

2. Dans une cocotte, faire revenir la viande dans un peu de beurre chaud, puis verser la valeur d'un verre d'eau chaude et d'un verre de vin rouge. Ajouter le bou-

quet garni, la carotte et laisser mijoter à couvert durant à peine 60 minutes. Rectifier l'assaisonnement juste avant de servir et passer la sauce à la passoire, avant de servir.