

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 33 (2003)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Recette : paupiettes de veau

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

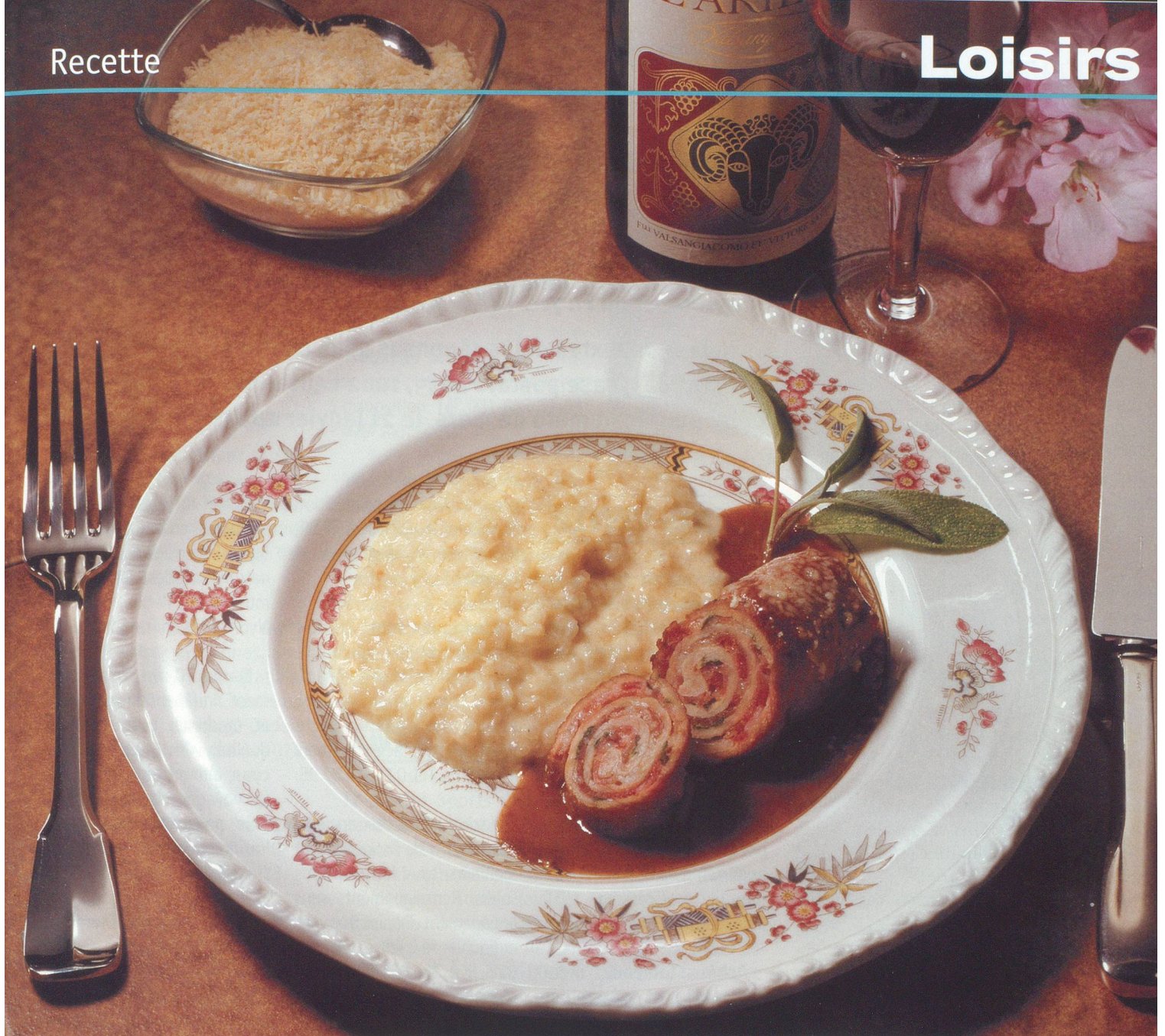
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

# Paupiettes de veau

*Recette tessinoise pour 5 personnes*

■ La sauge et le lard relèvent agréablement le goût de la viande de veau. Ces paupiettes consacrent l'inclination des Tessinois pour les mets relevés. Temps de préparation et de cuisson: 1 heure.

**Ingrédients:** 10 escalopes de veau aplaties de 70 g, 80 g de parmesan râpé (ou sbrinz), 10 feuilles de sauge, 10 tranches fines de lard fumé, 100 g de beurre, 1 dl de fond de sauce brune, 1 dl de vin rouge (merlot), 1 dl de crème fraîche, sel et poivre.

**Préparation:** assaisonner les escalopes, saupoudrer avec le fromage, déposer les tranches de lard et les feuilles de sauge sur la viande. Rouler et fixer au moyen d'un cure-

dents en bois. Les faire sauter vivement. Déglacer avec du vin rouge, ajouter le fond de sauce et laisser braiser 15-20 minutes. Après la cuisson, passer la sauce et ajouter la crème. Vérifier l'assaisonnement. Napper légèrement de sauce. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner dans une poêle. Servir le reste de la sauce à part. Servir avec un risotto. Bon appétit!

**Boisson:** Merlot du Tessin.