



Blanquette de veau

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MN

DURÉE TOTALE : 2H15

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

FAIRE REVENIR LA VIANDE DANS UN PEU DE BEURRE DOUX JUSQU'À CE QUE LES MORCEAUX SOIENT UN PEU DORÉS.

ÉTAPE 2

SAUPOUDRER DE 2 CUILLÈRES DE FARINE. BIEN REMUER. AJOUTER 2 OU 3 VERRES D'EAU, LES CUBES DE BOUILLON, LE VIN ET REMUER. AJOUTER DE L'EAU SI NÉCESSAIRE POUR COUVRIR.

ÉTAPE 3

COUPER LES CAROTTES EN RONDELLES ET ÉMINCER LES OIGNONS PUIS LES INCORPORER À LA VIANDE, AINSI QUE LES CHAMPIGNONS. LAISSER MIJOTER EN COCOTTE À FEU TRÈS DOUX ENVIRON 1H30 À 2H00 EN REMUANT. SI NÉCESSAIRE, AJOUTER DE L'EAU DE TEMPS EN TEMPS.

INGRÉDIENTS :

(POUR 6 PERS)

3 CAROTTES
300 GR DE CRÈME FRAÎCHE
FARINE, SEL, POIVRE
1.5 KG DE BLANQUETTE DE VEAU
2 CUBES DE BOUILLON DE LÉGUMES
2 CUBES DE BOUILLON DE POULE
1.5 OIGNON JAUNE
2 PETITES BOÎTES DE CHAMPIGNONS (COUPÉS)
CITRON
2 JAUNES D'ŒUF

ÉTAPE 4

DANS UN BOL, BIEN MÉLANGER LA CRÈME FRAÎCHE, LE JAUNE D'ŒUF ET LE JUS DE CITRON. AJOUTER CE MÉLANGE AU DERNIER MOMENT, BIEN REMUER ET SERVIR TOUT DE SUITE AVEC DU RIZ.

Recette proposée par

