

Blanquette de veau

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 1h15

Ingrédients :

- 1,5 kg d'épaule de veau
- 250g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 carotte
- 15cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1cs d'huile
- 30g de beurre
- 1/2 citron
- 2cs de farine
- 1 bouquet garni (thym, laurier et persil)
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une cocotte, une spatule en bois, un chinois (pour filtrer ou une passoire).

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire revenir doucement dans une cocotte la viande coupée en gros morceaux avec le beurre et l'huile, sans la laisser colorer.
- Saler et poivrer.
- Saupoudrez de farine et remuer avec une spatule pendant 2 min pour bien enrober la viande.
- Ajouter 50cl d'eau tiède.
- Ajouter l'oignon entier, la carotte émincée et le bouquet garni.
- Couvrir et laisser mijoter 1h.
- A mi-cuisson, ajouter les champignons nettoyés et émincés.
- Egoutter la viande et les légumes.
- Filtrer le bouillon (facultatif) et le faire bouillir 5 min.
- Battre les jaunes d'œufs avec la crème, du sel et un filet de jus de citron.
- Verser dans le bouillon en remuant et faire épaissir à feu doux, sans laisser bouillir.
- Réchauffer la viande dans la sauce et servir sans attendre avec du riz.

Bon appétit !!!!