

BLANQUETTE DE VEAU



Ingrédients :

- 1 kg de viande de veau
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 Bouquet garni
- 1 petit peu de bouillon de légume
- 2 ou 3 carottes
- 1 petite boîte de champignons
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- le jus d'un petit citron
- 1 oeuf
- 25 cl de vin blanc (Sylvaner pour moi)

Préparation :

- Faire revenir la viande avec du beurre. Saupoudrer de farine et mettre un peu d'eau.
- Ajouter les cubes de bouillon, puis le vin et couvrir d'eau.
- Couper les carottes, les champignons et les oignons. Les ajouter et faire mijoter pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

- Mettre la crème dans un bol avec le jaune d'œuf et le citron et ajouter en dernière minute dans la cocotte. Servir.