

BLANQUETTE DE VEAU

Ingrédients :

- 1kg 200 de veau coupé en gros morceaux (mélange de tendron, poitrine, collier, jarret)
- 100 gr de beurre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 litre d'eau
- 250 gr de champignons de paris
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 10 cl de crème fraîche à 30 % de MG
- 1 jaune d'œuf
- sel poivre
- 1 jus de citron
- Huile d'olive



Préparation :

- Préparer le bouillon en faisant dissoudre les tablettes dans l'eau bouillante.
- Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé sans le roussir avec la moitié du beurre et de l'huile d'olive, ajouter les morceaux de veau, retourner-les.
- Ajouter le bouillon, le poireau émincé, les carottes en grosses rondelles, le bouquet garni.
- Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu doux pendant une bonne heure, ouvrir ensuite la cocotte pendant une demi-heure pour réduire le bouillon.
- Pendant ce temps, faites revenir dans du beurre les champignons émincés, laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
- Réserver les.
- Quand la viande est cuite, retirer là de la cocotte ainsi que les rondelles de carotte, passer le bouillon de cuisson au tamis.
- Dans la cocotte, faire fondre le reste du beurre, saupoudrer de la farine, mélanger au fouet, et mouiller avec le bouillon de cuisson filtré, ajouter les champignons et laisser cuire à feu doux 10 mn.
- Délayer le jaune d'œuf dans la crème, ajouter ce mélange dans la cocotte en remuant (la sauce ne doit plus bouillir), rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).
- Ajouter le jus de citron et remuer.

Conseils :

Vous pouvez servir la blanquette de veau avec du riz basmati, cuisson créole ou pilaf.