

## Blanquette de veau

### Nombre de personnes :

4

### Ingrédients

- 1 Kg de veau
- Farine
- Beurre
- Oignons
- 1 jus de citron
- 1 jaune d'œuf
- 4 portions de riz et/ou 250gr. champignons

### Etapes de la recette

Dans une casserole faites chauffer de l'eau. Quand celle-ci frémit, mettez-y les morceaux de veau à cuire pendant 1/2 heure. Conservez toujours une eau frissonnante. Ensuite égouttez la viande.

Dans une cocotte faites fondre doucement du beurre. Une fois fondu, délayez 2 cuillerées à soupe de farine (roux blanc). Ajoutez de l'eau chaude petit à petit jusqu'à ce que la sauce soit légèrement épaisse.

Mettez quelques oignons émincés. Parfumez avec du thym et du laurier. Salez, poivrez.

Mettez les morceaux de viande dans la sauce et laissez mijoter 2 bonnes heures en couvrant. Remuez de temps en temps.

A part, faites cuire dans l'eau les champignons équeutés ou le riz et les adjoindre à la blanquette 1/2 heure avant la fin de la cuisson.

1/4 d'heure avant de servir, mélangez dans un petit bol le jaune d'œuf et le jus de citron puis ajoutez ce mélange à votre sauce en remuant.

### Le conseil de votre boucher

La cuisson peut se faire au four entre 180 et 200 degrés, cocotte couverte. Après 10 minutes vérifiez que la cuisson se passe bien. Une fois la cuisson terminée, Vous pouvez parfumer votre blanquette avec une pincée de noix de muscade râpée.

"Bon appétit "

Partager sur

FACEBOOK