

Blanquette de veau

Les ingrédients :

- 1,250 kg de poitrine ou d'épaule en morceaux
- 2 verres de vin blanc sec
- 2 carottes
- 2 oignons moyens
- 1 bouquet garni
- 60 g de beurre
- 3 cuillerés à soupe de farine
- 180 g de champignons de Paris
- 1 jaune d'oeuf
- 1 citron
- 3 cuillerés a soupe de crème fraiche

Le matériel :

- Une casserole
- Une sauteuse
- De l'eau
- Un couteau
- Un plat creux

Préparation :

Dans une casserole, fais chauffer 2l d'eau et le vin blanc.

Sale, poivre.

Ajoute les carottes les oignons coupés en grosses rondelles, le bouquet garni.

Porte à ébullition et maintenir 15 minutes.

Incorpore alors les morceaux de viande

Couvre la casserole

Fais cuire 30 mn à feu doux en écumant une ou deux fois

Egoutte la viande

Dans une sauteuse fais fondre 40 g de beurre

Mets-y la farine

Fais légèrement blondir

Mouille peu à peu avec le bouillon de cuisson

Ajoute les morceaux de viande qui doivent bien être immergés dans la sauce

Laisse mijoter à feu doux pendant 45 mn

Après 35 mn de cuisson ajoute les champignons lavés coupés en morceaux et revenus dans le beurre restant avec le jaune d'oeuf-délayé dans la crème et le jus de citron.

Dresse la blanquette dans un plat creux chaud

Accompagne d'un riz à la créole

Sers avec un vin blanc sec de Graves.