

Blanquette de veau

Recette de blanquette de veau traditionnelle. Un plat du terroir qui fait l'unanimité auprès de tous les convives. Servir avec des pâtes fraîches ou du riz.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 02h00

Temps total : 02h15

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 Kg. d'épaule de veau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 carottes
- 1 poireau
- 250 g. de champignons de Paris
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 25 cl. de vin blanc
- 1 citron
- 1 œuf
- 85 g. de beurre
- 70 g. de farine
- Thym
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Dans une sauteuse, mettez le beurre et faites y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajoutez le veau coupé en cube. Faites dorer la viande en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez la farine et remuer. Laissez cuire 2 minutes.
4. Ajoutez le vin blanc, les 2 cubes de bouillon, le sel et le poivre. Ajoutez de l'eau pour recouvrir le tout.
5. Coupez les carottes et le poireau en rondelles.. Incorporez le tout à la viande. Mettre aussi les champignons. Ajoutez des branches de thym puis mélangez.
6. Laissez mijoter 2 heures en remuant de temps en temps. Si nécessaire, ajoutez de l'eau régulièrement.
7. Pendant ce temps là, dans un bol, mettez la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus de citron. Mettre cette préparation dans la poêle 5 minutes avant la fin de cuisson.
8. Retirez les branches de thym. Servir bien chaud avec des pâtes fraîches ou du riz.