

Blanquette de veau (4 personnes)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 h 30

Portions : 4 personnes

Ingrédients :

- 1kg de veau coupé en morceaux
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 poireau
- 250 g de champignons de Paris
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 15 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Éplucher les carottes, émincer l'oignon, nettoyer le poireau et couper le tout en gros morceaux.
2. Placer la viande dans une grande casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et écumer régulièrement.
3. Ajouter les carottes, l'oignon, le poireau, le céleri (si utilisé) ainsi que le bouquet garni. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter environ 1 h 15 à feu doux.
4. Pendant ce temps, nettoyer les champignons, les couper en quartiers et les faire revenir légèrement dans un peu de beurre.
5. Lorsque la viande est cuite, filtrer le bouillon et réserver la viande et les légumes.
6. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un roux. Cuire 2 minutes puis verser progressivement 70 cl de bouillon filtré en fouettant jusqu'à obtenir une sauce lisse et légèrement épaisse.
7. Ajouter les champignons, la viande et les légumes dans la sauce et laisser mijoter 10 minutes à feu doux.
8. Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et quelques gouttes de jus de citron. Incorporer ce mélange hors du feu pour éviter de faire bouillir.
9. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.