

Boucherie du Tiret

Charcuterie - Boucherie - Traiteur

Nos fiches recettes

La blanquette de veau



30 min



2h15



Très facile



Pour 4 personnes :

1kg de blanquette de veau - 1 oignon jaune - 2 carottes - 200g de champignons de paris - 1 petit pot de crème fraîche - 1 cube de bouillon de légumes - 1 bouillon de poule - 25cl de vin blanc - 1 jaune d'œuf - farine - citron- sel - poivre

1. Faites revenir la viande dans un peu de beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés.
2. Saupoudrez de 2 cuillères à soupe de farine et bien remuer.
3. Ajoutez 2 ou 3 verres d'eau, les cubes de bouillon, le vin et remuez. Ajoutez de l'eau si nécessaire pour couvrir.
4. Coupez les carottes en rondelles, émincez l'oignon et les champignons puis incorporez les légumes à la viande.
5. Laissez mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2 heures en remuant régulièrement. Ajoutez de l'eau si nécessaire durant la cuisson.
6. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajoutez ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite avec du riz !

Bon appétit