

Blanquette de veau

Plat

Un régal de viande et de légumes

Couverts : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients

Blanquette de veau 1kg

Cube de bouillon (poulet) x1

Cube de bouillon (légume) x1

Carottes x3

Gros oignon x1

Champignons 300g

Petit pot de crème fraîche x1

Jaune d'œuf x1

Vin blanc 25cl

Jus de citron

Farine

Préparation

Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine. Bien remuer. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau et remuer.

Ajouter les 2 cubes de bouillon. Ajouter le vin et couvrir d'eau. Couper les carottes en rondelles et les oignons, puis les ajouter, ainsi que les champignons.

Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant. Si nécessaire, rajouter de l'eau de temps en temps.

Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et du jus de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite