

Blanquette de Veau



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1kg de blanquette de veau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cube de bouillon de légume
- 2 ou 3 carottes
- 1 gros oignon
- 500g champignons de paris coupés
- 1 petit pot de crème fraîche
- jus de citron
- 1 jaune d'œuf
- farine
- 25cl de vin blanc

Préparation de la recette :

- 1- Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine.
- 2- Bien remuer. Ajouter 2 ou 2 verres d'eau et remuer
- 3- Ajouter les 2 cubes de bouillon. Ajouter le vin et couvrir d'eau.
- 4- Couper les carottes en rondelles et les oignons, puis les ajouter, ainsi que les champignons.
- 5- Laisser mijoter à feu très doux 1h30 à 2h00 en remuant.
- 6- Si nécessaire, rajouter de l'eau de temps en temps.
- 7- Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et du jus de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.