

La blanquette de veau

Ingrédients:

- 800 g de veau (épaule ou tendron)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 250 g de champignons de Paris
- 30 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de vin blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Sel et poivre

Préparation :

1. Découpez le veau en morceaux et faites-les revenir dans une cocotte avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.

2. Émincez les oignons, coupez les carottes en rondelles et le céleri en petits tronçons. Faites-les revenir dans la cocotte pendant quelques minutes.

3. Ajoutez la farine aux légumes et mélangez bien pour laisser la farine s'imbiber.

4. Versez le bouillon de volaille et le vin blanc, puis ajoutez le bouquet garni.

Remettez les morceaux de veau dans la cocotte.

5. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

6. Nettoyez les champignons et coupez-les en tranches. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre pendant quelques minutes.

7. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche. Ajoutez un peu de bouillon de cuisson chaud et mélangez.

8. Retirez le bouquet garni de la cocotte et versez le mélange d'œufs et de crème. Remettez sur le feu doux pendant quelques minutes en remuant constamment, sans laisser bouillir. Cela permettra d'obtenir une sauce onctueuse.

9. Ajoutez les champignons dans la cocotte, mélangez délicatement, et laissez mijoter encore quelques minutes.

10. Salez et poivrez selon votre goût.

Servez la blanquette de veau bien chaude, accompagnée de riz, de pommes de terre ou de pâtes fraîches. Vous pouvez également parsemer de persil frais pour décorer.

Bon appétit !