

Blanquette de veau.



6 pers.



45 min



2h15



Vin blanc de Bourgogne, cépage chardonnay. Blanc sec, riche, gras et généreux.



INGRÉDIENTS.

1kg de veau
4 carottes
1 poireau
150g de champignons de Paris
2Ocl de crème fraîche
1 jaune d'œuf
4Og de beurre
1 c. à soupe de farine
1 bouquet garni
1/2 citron jaune
Huile d'arachide, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Détaillez les carottes et le poireau en tronçons et l'oignon en petits quartiers.
2. Placez les morceaux de veau dans une cocotte et recouvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition, écumez et réduisez à feu doux.
3. Ajoutez les légumes, le bouquet garni, salez et laissez mijoter 1h45.
4. Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons en quatre avant de les faire colorer dans une poêle avec un filet d'huile.
5. Récupérez la viande et les légumes et filtrez le bouillon.
6. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et fouettez pour réaliser un roux. Versez-y le bouillon, louche par louche, et faites épaissir tranquillement.
7. Fouettez la crème fraîche avec le jaune d'œuf en parallèle avant d'intégrer le tout à la sauce.
8. Enrobez la viande et les légumes (carottes, poireaux et champignons) de sauce, parsemez de zestes de citron jaune et servez avec du riz.