

La blanquette de veau façon Madeleine



Plat **Facile**

Pour : 25 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 5 h

A force de devoir répondre à des demandes de blanquette de veau provenant d'internautes trop pressés ayant oublié le 'l', nous avons décidé de proposer cette fameuse recette. Nous avons mis chef Madeleine sur le coup, mais le résultat pourrait être indigeste...

Ingrédients

- 1 veau - Idéalement avec l'étiquette dans l'oreille et le naseau humide
- 1 canapé - ou clic-clac, synthétique (pas de cuir naturel pour ne pas faire de peine au veau)
- 2 brocolis - pour la décoration
- 3 bouteilles de vin rouge - un Côte de Beuphe fera très bien l'affaire
- 2 oignons
- 1 kg de beurre
- 4 carottes - à mettre dans votre recette ou à donner au veau s'il s'impatiente

Préparation

- 1 Faites entrer le veau dans votre salon. Comme il va s'enfuir, faites le revenir avec un mélange de beurre, de petits oignons et de vin
- 2 Allumez la télévision, le lecteur DVD, et lancez le visionnage d'un film opportun, type "La vache et le prisonnier"
- 3 Invitez le veau à s'installer dans le canapé, en lui servant une bonne rasade pour l'amadouer
- 4 Prenez une photo pour immortaliser votre magnifique blanquette, et surtout, pensez à nous l'envoyer !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

