

Blanquette de veau



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 110 mn

Une recette à l'ancienne, qui a mijoté et qui régale.

Ingrédients

- 1 kg de veau
- 1 oignon
- 6 carottes
- 1 bouquet garni
- sel et poivre
- 40 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 1 jaune d'oeuf
- un peu de lait
- 125 gr de champignons

Préparation

- 1 Couper la viande en morceaux et la mettre dans une cocotte. La baigner d'eau froide. Ecumer à l'ébullition. Puis ajouter l'oignon, les carottes, le bouquet garni, le sel et le poivre. Laisser cuire 1h30.
- 2 Quand la viande est cuite, l'égoutter et réserver le bouillon de cuisson avec lequel on fait une sauce composée de beurre et farine. Laisser cuire encore 15 minutes doucement.
- 3 Mettre dans un bol un jaune d'oeuf et quelques cuillères de lait froid. Délayer au fouet. Ajouter un peu de bouillon. Quand le mélange est fait, verser le contenu du bol dans le reste de la sauce. Ajouter les champignons cuits à part. Napper la viande de la sauce et réchauffer le tout.
- 4 Accompagner de riz, pâtes ou pommes de terre.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

