

Pieds de veau sauce poulette



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 h

Encore un recette peu onéreuse et goûteuse.

Ingrédients

- 4 pieds de veau
- 2 l de court-bouillon
- 200 g d'oignon
- le jus d'un citron
- 250 g de champignons de paris
- 100 g de beurre
- 1 cs de farine
- 2 jaunes d'oeufs
- persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper les pieds de veau en rondelles.
- 2 Les placer dans le court-bouillon froid, porter à ébullition et faire cuire à feu moyen pendant 3 heures.
- 3 Egoutter et réserver au chaud.
- 4 Eplucher et émincer les oignons. Nettoyer les champignons. Faire revenir l'ensemble dans la moitié du beurre sans coloration pendant 10 minutes. Réserver.
- 5 Dans une casserole, faire un roux blanc avec 0.5 litre de court-bouillon. Faire réduire 15 minutes, ajouter les jaunes d'oeufs délayés dans le jus de citron, les oignons et les champignons.
- 6 Faire cuire 5 minutes. Assaisonner et mettre dans un plat de service. Napper de sauce et parsemer de persil ciselé.
- 7 Mon court-bouillon était composé de poireau, carotte, paprika, vinaigre, sauce anglaise, clous de girofle, maggi en feuille et cube de boeuf. Il a cuit sur mon fourneau à bois pendant 8 heures.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

