



Blanquette de veau

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 2h

INGRÉDIENTS

- 600 g de veau
- 6 gros champignons frais de Paris
- 3 carottes
- 1 oignon
- 2 poireaux
- 25 cl de vin blanc
- 1 bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œuf
- Aneth
- Estragon
- Sel, poivre

Découpez la viande en morceaux ainsi que les légumes.

Dans une cocotte, faire revenir votre oignon.

Dès qu'il commence à dorer, ajoutez la viande pour la saisir. Puis le reste des légumes.

Versez le vin, le cube de bouillon, les herbes aromatiques.

Couvrir d'eau à hauteur de la viande.

Laissez mijoter pendant 2h.

Préparez la "sauce à blanquette" en mélangeant la crème, les jaunes d'œuf.

30 min avant la fin de la cuisson, ajoutez la sauce, rectifier en assaisonnement.

Servir accompagné de riz.