

# BLANQUETTE DE VEAU



4 personnes



Préparation  
15 min



Cuisson  
2 h



Repos  
0 min



Temps total  
2h15

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 1 jaune d'oeuf
- 1 petite boîte de champignons coupés
- 20 cl de crème fraîche
- Le jus d'un citron
- 2 c. à soupe de farine
- 1 verre de vin blanc
- Thym-Laurier et Poivre

- 1** Coupez la viande en cubes. Dans une cocotte, faites revenir la viande dans du beurre à feu vif jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- 2** Baissez le feu. Saupoudrez de 2 cuillères de farine. Mouillez avec 3 verres d'eau. Mélangez pour bien lier les aliments.
- 3** Ajoutez les 2 cubes de bouillon ainsi que le vin. Remuez 5 minutes. Coupez les carottes en rondelles et l'oignon en dés. Ajoutez-les dans la cocotte ainsi que les champignons, le thym et le laurier. Ajoutez de l'eau pour couvrir la viande.
- 4** Laissez mijoter à feu très doux 1h30 à 2h. Vérifiez que la cuisson n'est pas trop rapide. Si nécessaire, rajoutez de l'eau de temps en temps.
- 5** Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jaune d'oeuf et le jus de citron. Ajoutez cette préparation dans la cocotte au dernier moment. Servez aussitôt.



Préparez ce repas la veille, réchauffé il ne sera que meilleur !