



Blanquette de veau

Ingrédients pour 5 (avec un peu de rab!):

- 1kg de veau
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- un bouquet garni
- 50 gr de champignons de Paris
- 1 clou de girofle
- 30gr de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 30 gr de farine
- ½ citrons
- Sel et poivre

Couper la viande en cubes et la mettre dans un faitout. Verser le citron pressé par-dessus et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et écumer. Rajouter la carotte, épluché et coupé en morceaux, ainsi que l'oignon, épluché et piqué avec le clou de girofle, et le bouquet garni. Salez et poivrez. Laisser cuire à petits bouillons 1heure et 15mn.

30mn avant la fin de la cuisson, faire fondre le beurre dans une casserole, rajouter la farine et mélanger. Quand le beurre a absorbé la farine rajouter une louche du bouillon de la viande et bien mélanger et laisser cuire 10mn environ à feu doux.

20mn avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons lavés et coupés dans le faitout. Dans un bol mélanger les deux jaunes d'œufs et la crème fraîche. Délayer le mélange petit à petit avec un peu de sauce chaude puis verser ce mélange dans la sauce, toujours en mélangeant.

Retirer l'oignon du faitout et ajouter la sauce en mélangeant bien.

Servir avec du riz ou des petites pommes de terre.

