

Blanquette de veau



Pour 4 personnes :

500g de veau, 1 oignon, 1 carotte, 1 clou de girofle,
2 ou 3 feuille de laurier et de thym,
1L de fond de veau (1L d'eau + cube ou fond de veau en poudre),
30g de beurre, 30g de farine, 1 jaune d'œuf, 50g de crème liquide,
le jus d'un demi citron, 1 petite boîte de champignons de paris

- Éplucher l'oignon et la carotte et les couper en morceaux (carotte en rondelles). Couper le veau en morceaux.
- Dans une cocotte, mettre les légumes, la viande, les feuilles de laurier et de thym, le clou de girofle et le fond de veau. Couvrir et laisser mijoter 1h.
- Égoutter la viande et passer le liquide au chinois. Réserver.
- Préparer le roux: dans la cocotte faire fondre le beurre et le laisser colorer à feu moyen, ajouter petit à petit la farine. Il ne faut pas de brunissement. Délayer avec le bouillon en l'ajoutant petit à petit.
- Dans un bol fouetter le jaune avec la crème et ajouter ce mélange dans la cocotte hors du feu. Assaisonner et ajouter le jus de citron.
- Remettre la viande et les champignons dans la cocotte et faire chauffer à feu doux jusqu'au moment de servir. *J'ai aussi récupéré les morceaux de carottes et d'oignons mais c'est facultatif.*
- Servir tel quel ou avec du riz.