



LA TRADITIONNELLE BLANQUETTE DE VEAU

Comment est votre blanquette ? Elle est bonne ! Apprends à cuisiner la blanquette de veau, un classique du terroir qui fait l'unanimité à chaque bouchée.



Pour 4 personnes, il te faut

- 4 escalopes de veau BIO Sourires de Campagne
- 2 oignons BIO
- 2 carottes BIO
- ½ citron BIO
- 1 poireau BIO
- Du thym et du laurier
- 3 clous de girofle
- 85 g de beurre BIO
- 70 g de farine BIO
- 140 cl de crème fraîche BIO
- 250 g de champignons de Paris BIO
- Du sel et du poivre

1

Dans un faitout, couvrir les morceaux de veau avec de l'eau froide, ajouter les oignons, les carottes, le poireau, le thym, le laurier, les clous de girofle et saler.

2

Porter à ébullition le tout, puis laisser frémir pendant une heure ; la viande étant cuite, la retirer et la maintenir au chaud.



3

Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre et ajouter la farine. Incorporer ensuite ce mélange dans le faitout.

4

Porter le tout à ébullition en remuant sans cesse, puis ajouter la crème fraîche. Baisser le feu et remettre les morceaux de viande dans la sauce.

5



Couper les champignons.

6

Dans une autre casserole, mettre une cuillère à soupe d'eau, le jus d'½ citron, 15 g de beurre, le sel et le poivre. Faire bouillir et ajouter les champignons. Laisser cuire 10 minutes.



7

Ajouter le mélange de champignons dans la sauce avec la viande. Laisser frémir tout doucement encore quelques minutes puis servir avec du riz blanc ou des pâtes !

