



# BLANQUETTE DE VEAU



## INGRÉDIENTS

700g de veau

1,5L d'eau

2 branches de thym frais

1 feuille de laurier frais

8 carottes

2 oignons

2 1/2 poireaux

4 gousses d'ail

1/2 jus de citron

10 brins de ciboulette fraîche

500 g de champignons de Paris

1 cuil. à soupe d'huile de tournesol

30 g de beurre 30 g de farine

10 cl de crème liquide

Sel

Poivre





# BLANQUETTE DE VEAU



## PRÉPARATION

- 1) Taillez le veau en gros cubes réguliers, puis placez-les dans une marmite avec l'eau, le thym et le laurier. Faites chauffer en écumant de temps en temps 15min.
- 2) Pendant ce temps, épluchez les carottes et les oignons. Taillez les carottes en gros morceaux et les oignons en deux. Taillez les poireaux en deux. Épluchez les gousses d'ail, dégermez-les puis écrasez-les.
- 3) Ajoutez tous les légumes (sauf les champignons) et le 1/2 jus du citron dans la marmite, puis laissez mijoter 1 h 30.
- 4) Pendant ce temps, lavez les champignons puis taillez-les en deux, ou pas, selon leur taille.
- 5) Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites-y revenir les champignons. Réservez-les en conservant leur jus de cuisson.
- 6) Lorsque la viande et les légumes sont cuits, récupérez-les et réservez-les dans une grande casserole. Filtrez leur jus de cuisson. Récupérez les carottes.
- 7) Faites fondre le beurre dans une grande casserole, puis ajoutez la farine. Faites chauffer en fouettant jusqu'à l'obtention d'un roux. Ajoutez 35 cl de jus de cuisson de la viande, puis faites cuire sur feu doux et en fouettant jusqu'à l'obtention d'une sauce liée (couleur brune).



# BLANQUETTE DE VEAU



## PRÉPARATION

8) Versez le reste du jus de cuisson dans une casserole et faites-le réduire de moitié à feu vif.

9) Dans un cul-de-poule ou le bol d'un batteur, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez-la ensuite à la sauce liée.

10) Ajoutez la sauce et les champignons à la blanquette et mélangez le tout.

11) Servez la blanquette en l'accompagnant de zeste de citron et de ciboulette.