

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE



Préparation : 10 min. – cuisson : 40 min.

Pour 4 personnes

- 1 kg d'épaule de veau en gros cubes
- 2 carottes
- 1 oignons
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Beurre manié :
 - 2 cuil. à soupe de beurre
 - 2 cuil. à soupe de farine
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

1. Versez les morceaux de veau dans une cocotte et recouvrez d'eau froide.
2. Portez à ébullition, écumez puis remettez à feu doux.
3. Ajoutez les carottes et l'oignon coupés, les clous de girofle et le bouquet garni. Salez, poivrez.
4. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes.
5. A part, préparez le beurre manié, c'est-à-dire malaxez le beurre et la farine.
6. Retirez la cocotte du feu, ajoutez le beurre manié en le délayant bien dans le jus de cuisson.
7. Remettez sur feu vif jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.
8. Mélangez 1 ou 2 cuil. de sauce avec le jaune d'œuf et la crème fraîche.
9. Incorporez à la sauce sur feu très doux, en fouettant vivement.
10. Retirez du feu et versez sur la viande.
11. Accompagnez ce plat de pommes de terre cuites à l'eau ou de riz.

Agrémentez la sauce de 150 gr de champignons émincés.

Ajoutez le jus d'un demi-citron avant de servir.

Le vin idéal :

Marcillac

