

Blanquette de cochon aux carottes et poireaux primeurs



Ingrédients pour 5 personnes:

- 1kg de sauté de porc
- 10 petits poireaux "bagettes" primeurs
- 10 petites carottes (ou 5 grosses coupées en bâtonnets)
- 300ml de vin blanc
- 2 oignons
- un bouquet garni (thym, laurier, persil...)
- 1 cuillère à café de gros sel
- poivre du moulin
- 1 jaune d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche

Préparation:

- Laver soigneusement les poireaux. Eplucher et couper les carottes en 4 dans la longueur.
- Dans un faitout, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire dorer les morceaux de porc avec les oignons émincés. Ajouter la farine, bien mélanger, puis verser le vin blanc. Compléter avec de l'eau jusqu'à hauteur. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 20 minutes environ à feu doux. Ajouter les carottes et les poireaux et laisser mijoter encore 30 minutes environ.
- Retirer les morceaux de viande, les poireaux et les carottes à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat. Passer le jus de cuisson au chinois et le verser dans le faitout pour le réchauffer.

Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf et la crème. Verser ce mélange dans le bouillon et mélanger à feu doux (sans bouillir). Remettre la viande et les légumes.

Servir accompagné d'un riz blanc.

