



## RECETTE

# Blanquette de veau facile

Pour 6 personnes :

900g de blanquette de veau

1 bol de champignons de Paris coupés

1 bol de carottes coupées en rondelles

1 cube de bouillon de légume

1 gros oignon

1 petit pot de crème fraîche

du jus de citron

1 jaune d'oeuf

farine

25 cl de vin blanc

- . Faites revenir dans un peu de beurre vos morceaux de veau.
- . Quand ils sont bien dorés, ajoutez 2 cuillères à soupe de farine, et 2-3 verres d'eau.
- . Remuez bien pour éviter les grumeaux.
- . Ajoutez ensuite votre cube de bouillon.
- . Ajoutez les 25cl de vin blanc.
- . Couvrez d'eau et ajoutez vos carottes, champignons et oignon (préalablement coupé en rondelles).
- . Laissez mijoter à feu doux pendant 1h30-2h.
- . A la dernière minute, mélangez un jaune d'oeuf, la crème et le jus de citron, et ajoutez ce mélange à votre préparation.
- . Servez votre blanquette avec du riz blanc.

NOTES :

Servez et dégustez !

.....  
.....  
.....