

## LA BLANQUETTE DE VEAU

Cette préparation est un peu longue (environ 3 heures) et se déroule en plusieurs étapes.

### • Première étape : la cuisson de la viande.

#### LES INGREDIENTS :

- ✓ des carottes,
- ✓ des oignons,
- ✓ des gros cubes de filets de veau (avec un peu de tendron pour le goût),
- ✓ un bouquet garni,
- ✓ du sel et du poivre (ou piment d'Espelette),

#### LA PREPARATION :

- Coupez les carottes en gros tronçons, épluchez les oignons, réservez le bouquet garni.
- Piquez les clous de girofle dans un des oignons.
- Faites revenir la viande quelques minutes (juste pour saisir toutes les faces) dans un petit peu de beurre.
- Ajoutez les carottes, les oignons et le bouquet garni.
- Recouvrez d'eau, salez, poivrez (ou "espelettez") et laissez mijoter deux heures.

### • Deuxième étape : les champignons.

#### LES INGREDIENTS :

- ✓ des échalotes,
- ✓ des champignons de Paris,
- ✓ une noisette de beurre,
- ✓ du sel et du poivre (ou piment d'Espelette),

#### LA PREPARATION :

- Coupez les champignons en quatre et faites les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre
- Ajoutez les échalotes émincées, le sel et le piment d'Espelette. Puis réservez.

- **Troisième étape : la sauce.**

**LES INGREDIENTS :**

- ✓ du beurre,
- ✓ de la farine,
- ✓ le bouillon de cuisson de la viande.

**LA PREPARATION :**

- Préparez un roux en faisant fondre le beurre et en y ajoutant environ quatre cuillers à soupe de farine.
- Mouillez progressivement (louche par louche) avec le bouillon de cuisson de la viande (chaud) en remuant sans cesse et sur feu moyen.
- Dosez le bouillon en fonction de la quantité de sauce souhaitée.
- Ajoutez les champignons et mélangez.

- **Quatrième étape : la dégustation.**

Personnellement je préfère la blanquette accompagnée de riz que je fais cuire avec des cubes de bouillon de volaille.

***C'EST PRET !!!***