



Blanquette de veau facile

 4 pers  15 mn  1 h

Les ingrédients

- 1 kg de veau
- Riz
- 400 g de champignons de Paris
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cube de bouillon de légumes
- 25 cl de vin blanc
- 2 carottes
- 3 poireaux
- 1 oignon
- Farine
- Beurre
- Sel, poivre
- Pour la sauce :
 - 20 cl de crème fraîche
 - 1 citron
 - 1 oeuf

La recette

Etape 1

Couper les carottes et les blancs de poireau en rondelle. Émincer les oignons et les champignons.

Etape 2

Trancher la viande en morceaux d'environ 70 g. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de veau avec une noisette de beurre. Saupoudrer de deux cuillères de farine, bien mélanger. Ajouter 3 verres d'eau, le vin, les cubes de bouillon. Remuer.

Etape 3

Ajouter les oignons et les champignons à la viande. Laisser mijoter 2h à feu doux. Remuer et ajouter de l'eau si nécessaire.

Etape 4

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée et faire cuire le riz selon les indications inscrites sur le paquet.

Etape 5

Dans un récipient, mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et le jus de citron.

Etape 6

Dans une assiette, servir le veau, ajouter du riz et verser la sauce.

