



# BLANQUETTE DE VEAU

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de sauté de veau
- 100 g de crème
- 3 carottes
- 1 oignon
- ½ citron
- 80 g beurre
- 3 jaunes œufs
- 2 bouquets garnis
- Sel/ Poivre
- 80 g de farine

## PRÉPARATION

1. Coupez l'oignon et les carottes en morceaux.
2. Dans une casserole, faites chauffer le beurre et faites revenir les morceaux de viande, d'oignon et de carottes. Lorsqu'ils sont dorés, arrosez-les d'eau froide jusqu'à les recouvrir d'environ 1 cm. Puis ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre.
3. Portez à ébullition le tout puis baissez le feu et laissez frémir pendant 1h30 sans ébullition.
4. Pendant ce temps, réalisez un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et fouettez. Laissez cuire 5min à feu doux en mélangeant.
5. Dans un bol mélangez la crème et les jaunes d'œufs.
6. Sortez la viande et les légumes et réservez les.
7. Versez 1L de jus de cuisson sur le roux, tout en fouettant. Portez à ébullition et laissez cuire quelques minutes. Incorporez peu à peu le mélange crème et œufs.
8. Terminez en pressant le ½ citron, mélangez et versez sur la viande.