



La Recette du mois

MAI 2023



La blanquette de veau

Avec sa sauce crémeuse et ses morceaux tendres de viande, ce plat réconfortant est parfait pour les repas en famille ou entre amis.



8 personnes



1h25



40-50m

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



1,5 kg de viande de veau

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



3 carottes



3 oignons



2 poireaux



1 branche de céleri



2 gousses d'ail



60 g de beurre



60 g de farine



20 cl de crème épaisse



2 jaunes d'œufs



250 g de champignons de Paris



1/2 citron



300 g oignon grelot

Les étapes de la Recette :

1

Blanchir la viande pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante et rincer.

2

Éplucher et laver les légumes, puis ajouter dans une casserole la viande avec le bouquet garni et les légumes.

3

Portez à ébullition puis baisser à feu doux et couvert pendant 1h30.

4

Réaliser un roux blanc (beurre et farine), laissez refroidir.

5

Éplucher les petits oignons, escaloper les champignons et les cuire à blanc avec un peu d'eau, du beurre et du jus de citron.

6

Sortir la viande dans un plat. Passer le bouillon de cuisson dans une passoire fine et le mélanger avec le roux et le jus de cuisson des champignons.

7

Mélangez le jaune d'œuf et la crème puis incorporez progressivement hors du feu, tout en remuant.

8

Ajouter les champignons et les petits oignons dans la cocotte avec la viande.

C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

[boucherie_suresnes](https://www.instagram.com/boucherie_suresnes)

[Boucherie de la Cité-jardin](https://www.facebook.com/boucherie-de-la-cite-jardin)