

Blanquette de veau

CUISIMAGES

Réf :
3105

Type :
Veau

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
2 H

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de veau (pour sauté)
- 1 poireau / 1 carotte / ½ citron
- 1 verre de vin blanc
- 2 oignons / 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni / 4 clous de girofle
- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin



Déposez les morceaux de veau dans un faitout et recouvrez d'eau froide. Portez doucement à ébullition, écumez et laissez cuire 15 min sur feu doux.

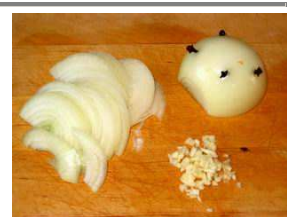
Pendant ce temps, épluchez les oignons. Piquez les clous de girofle dans l'un, coupez finement l'autre. Epluchez et coupez finement l'ail.



Pelez la carotte et coupez la en dés. Lavez et préparez le poireau.

Ajoutez les légumes, les oignons, l'ail, le bouquet garni, le jus de citron, le vin blanc. Salez, poivrez puis couvrez. Laissez cuire 1 heure 30 à feu doux.

Ajoutez les pommes de terre 20 min avant la fin.



Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et laissez cuire 1 min en remuant à l'aide d'une spatule.

Prélevez du bouillon de la blanquette en la passant au chinois et versez dans la casserole. Laissez cuire la sauce blanche 5 min sur feu doux. Salez et poivrez.



Maintenez la sauce chaude au bain marie.

Déposez la viande dans un plat avec les pommes de terre et arrosez de sauce blanche.



Conseils Variante Vins

La blanquette s'accompagne de pommes de terre cuites à l'eau ou de riz.

Bordeaux – Haut-Médoc