



Blanquette de veau

pour 6 personnes

Ingrédients

- 1,2 kg épaule de veau (200 g par personne)
- 300 g oignons
- 200 g carottes
- 100 g céleri (pomme)
- 1 l vin blanc
- 1 l d'eau
- sel
- 20 grains de poivre, 4 feuilles de laurier, 2 clou de girofle
- 70 g beurre par litre de fond
- 80 g farine par litre de fond
- ½ l crème par litre de fond
- jus de citron

Péparation

- couper les morceaux d'épaule en cube de 40 gr
- blanchir et refroidir la viande
- la mettre à cuire avec les oignons, carottes et céleri tous
- préalablement pelés et couper grossièrement
- mouiller à couvert, avec le vin blanc, et l'eau
- ajouter sel, grains de poivre, feuilles de laurier et clous de girofle
- laisser cuire 1 heure env.
- trier les morceaux et placer à côté
- passer le fond et faire réduire
- faire le roux : pour cela faire fondre le beurre, le clarifier et ajouter la farine, remuer pendant 1-2 min et laisser refroidir.
- incorporer le fond chaud dans le roux froid
- atteindre l'ébullition sans cesser de remuer
- ajouter la crème et laisser cuire 10 minutes env. tout en remuant
- si la sauce est trop épaisse vous pouvez la détendre avec du lait
- ajouter les morceaux de viande, un filet de citron
- rectifier l'assaisonnement.

Accompagnement se sert avec une couronne de riz, 5-6 morceaux de viande par personne, napper de sauce. Persil haché sur la viande

Le Mas des Grès - Route d'Apt - 84800 Lagnes - France
Tél : +33 (0)4 90 20 32 85 - Fax : +33 (0)4 90 20 21 45
E-mail : info@masdesgres.com