

Blanquette de veau façon miamine



👤 4 pers. ⌚ 20 min 🔥 2h05

500g d'épaule de veau • 500g de poitrine de veau • 30g de beurre • 250ml de vin blanc • 3 clous de girofle • 1 oignon • 1 bouquet garni • 6 carottes • 4 blancs de poireau • 2 tiges de céleri • 10 champignons de Paris • 2 c.à soupe de farine • 1 jaune d'œuf • 200g de crème fraîche épaisse • le jus d'un citron jaune • sel et poivre

bravoiveau.com

- 1 Commencez par couper l'épaule et la poitrine en dés d'environ 3 cm. Faites revenir la viande à la cocotte dans du beurre fondu quelques minutes jusqu'à ce qu'elle prenne une belle coloration. Salez, poivrez, et saupoudrez de 2 cuillères de farine. Ajoutez 3 verres d'eau et le vin blanc, mélangez le tout !
- 2 Plantez les clous de girofle dans l'oignon épluché et ajoutez-le dans la cocotte avec le bouquet garni. Tous ces arômes infuseront délicieusement notre préparation.
- 3 Coupez les carottes en rondelles et les poireaux en tronçons de 5 cm. Coupez les tiges de céleri en morceaux de 3 cm à vue de nez. Tranchez les champignons.
- 4 Ajoutez l'ensemble des légumes dans la cocotte, refermez-la et laissez la magie opérer 2h, à feu tout doux.
- 5 Dans un petit bol, mélangez le jaune d'œuf avec la crème fraîche et le jus de citron. Ajoutez cette potion dans la préparation, mélangez. Servez aussitôt à la bonne franquette, avec du riz blanc par exemple.

AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.