

# Blanquette de veau

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 bouillon de poule
- 2 carottes
- 1 oignon jaune
- 1 petite boîte de champignons coupés
- 1 petit pot de crème fraîche
- Citron
- 1 jaune d'œuf
- Farine
- 25cl de vin blanc
- Sel
- Poivre



Les étapes :

1. Faire revenir la viande dans un peu de beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés.
2. Saupoudrer de 2 cuillères de farine. Bien remuer.
3. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, les cubes de bouillon, le vin et remuer. Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.
4. Couper les carottes en rondelles et émincer les oignons puis les incorporer à la viande, ainsi que les champignons.
5. Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.
6. Si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.
7. Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.