

Les recettes de la grand - mère de LA PETITE BOURGOGNE

LA RECETTE de la BLANQUETTE DE VEAU pour 5 personnes.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Sauce : 15 minutes

Dans une cocotte ou une sauteuse.

1 kilo de veau en morceaux

2 Carottes - 2 oignons.

Thym, laurier, persil (ou Bouquet garni déjà préparé)

Un $\frac{1}{2}$ citron, une $\frac{1}{2}$ boîte de champignons émincés. Ou 300 gr champignons frais du marché.

Sel, poivre

Pour la sauce

2 cuillerées à soupe de beurre. 2 cuillerées à soupe de farine

2 cuillerées à soupe de crème fraîche. Le jus d'un demi-citron et un jaune d'œuf.

Un verre de vin blanc.

Pelez carottes et oignons. Coupez en rondelles les carottes d'un centimètre et les oignons plus fin.

A feu doux, mettez la viande dans la cocotte ou la sauteuse, avec les oignons, les carottes, le thym, le laurier, le persil, (ou une cuillère à café de bouquet garni) le sel, le poivre et 3/4 de litre d'eau ainsi qu'un verre de vin blanc et ajouter le jus du demi-citron.

Couvrez et portez à ébullition.

A partir de l'ébullition, réduisez le feu. Laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'une lame de couteau s'enfonce assez facilement dans la viande. Cela demandera environ une heure...

Quand le veau est cuit, mettez les morceaux sur un plat et passez le bouillon de cuisson à travers une passoire.

Dans une casserole assez grande faites fondre le beurre. Dès qu'il est fondu et sans attendre qu'il se colore, ajoutez la farine. **Remuez sans arrêt à feu très doux**. Le mélange ne doit pas se colorer...

Toujours en remuant, ajoutez doucement un demi litre du bouillon de cuisson du veau.

Quand la sauce commence à épaissir, laissez-la cuire seule en remuant de temps en temps, pendant 8 minutes environ...rajoutez un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.

Ajoutez alors les champignons et laissez réchauffer 1 minute, **puis couper le feu**.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jaune d'œuf, le jus de citron.

Ajouter quelques cuillerées à soupe de sauce et remuez rapidement.

Versez ce mélange dans la casserole et remuez, **sans rallumer le feu**.

Gouter la sauce et si besoin, ajouter sel ou poivre.

Reprenez votre cocotte. Remettez la viande qui est cuite et la sauce.

Mettre le feu **TRES DOUX**, car ce mélange ne doit pas bouillir.

Dès que la viande est réchauffée vous pouvez servir...

Pour l'accompagnement traditionnellement du riz avec des rondelles de carotte !! Mais aussi pommes de terre vapeur, une purée maison, des pâtes, une belle jardinière de légumes.

Quoi boire avec ? Viande blanche et crème fraîche donc un vin **Blanc** : Un Chablis de Bourgogne - Racé et sec un Riesling d'Alsace, Un Sancerre de la Loire. Rare et bon, un Beaujolais Blanc. Cher et bien un Château neuf du Pape. Cher et encore mieux un Meursault. Si vous préférez un vin Rouge, il devra être plutôt léger. Un st Nicolas de Bourgueil de la Loire par exemple. Un Morgon ou Côtes du Rhône Village,

En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité le jambon persillé de bourgogne

NOUVEAU NOTRE SERVICE LIVRAISON A DOMICILE

06 11 20 33 33 Michel et Pierre.