

Ingrédients

1 kg (2.2 lb) de viande de veau
120 g (4 c. à soupe) de beurre
1 gousse d'ail. 2 oignons
2 cuillères à soupe de farine
300 ml (10 oz) de vin blanc sec
1 pincée de noix de muscade râpée
2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
1 bouquet garni
4 carottes
100 g (4 oz) de champignons
100 ml (3 oz) de crème fraîche
Le jus d'un demi-citron.
Sel, poivre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Saler et poivrer les morceaux de veau.

Dans une cocotte, faites chauffer 50g (3 c. à soupe) de beurre et faites revenir le veau 5 minutes sur feu vif en remuant. Ajouter l'ail écrasé et les oignons émincés.

Dans un bol, mélangez la farine et le vin blanc.
Verser dans la cocotte, ajouter la muscade et mélanger jusqu'à épaississement.

Faites dissoudre le fond de veau dans 200 ml (7 onces) d'eau.

Verser le bouillon dans la cocotte. Ajouter le bouquet garni.
Rectifier l'assaisonnement. Mélanger. Laisser cuire à couvert 40 minutes sur feu doux.

Peler et émincer les carottes. Dans une sauteuse, faites revenir les carottes 10 minutes dans 50g (2 c. à soupe) de beurre.

Faites revenir les champignons 5 minutes dans 20g (1 c. à soupe) de beurre.

Incorporer les carottes et les champignons dans la cocotte. Ajouter la crème et le jus de citron. Poursuivre la cuisson 10 minutes. Servir aussitôt.

Accompagner ce plat avec des tagliatelles.



Blanquette de veau

