

## LA BLANQUETTE DE VEAU DES FAMILLES

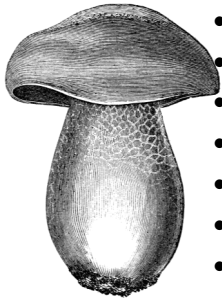
Pour 6 personnes

Préparation: 45min

Temps de cuisson: 90min

### INGREDIENTS

- 1kg de morceaux d'épaule de veau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- Thym, laurier
- 3 clous de girofle
- 85g de beurre
- 250g de champignons de Paris
- 1/2 citron
- 70g de farine
- 20cl de crème fraîche
- Sel, poivre



### MATERIEL NECESSAIRE

- 1 grand faitout ou 1 cocotte
- 1 écumoire
- 1 chinois
- 1 casserole



1. Dans un faitout, couvrez les morceaux de veau avec de l'eau froide
2. Coupez les oignons, carottes, poireaux, la branche de céleri grossièrement et ajoutez-les au veau avec le thym, le laurier, les clous de girofle. Salez.
3. Portez à ébullition et laissez frémir pendant un heure. Écumez de temps en temps.
4. Une fois la viande cuite, réservez-la et conservez-la au chaud. Passez le bouillon.
5. Préparez un roux blanc avec 70g de beurre et autant de farine, mouillez-le avec 1l de bouillon très chaud, portez-le à ébullition en remuant sans cesse, ajoutez la crème fraîche, laissez réduire, poivrez, baissez le feu.
6. Remettez les morceaux de viande dans la sauce et vérifiez l'assaisonnement.
7. Coupez le pied terreux des champignons et coupez les en deux ou en quatre en fonction de leur taille.
8. Dans une casserole, versez une cuiller à soupe d'eau, le jus d'un demi-citron, 15g de beurre, sel et poivre. Faites bouillir et ajoutez les champignons coupés. Laissez cuire 10min. Ajoutez les champignons dans la sauce avec la viande et laissez frémir encore tout doucement pendant quelques minutes.

**NOTRE SUGGESTION:** la blanquette de veau est un plat du lendemain... à préparer la veille pour un goût encore meilleur. Elle s'accompagne très bien de riz blanc ou de pommes de terre vapeur et pourquoi pas d'un vin de Loire blanc, comme le Montlouis 2008.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.