

# Blanquette de veau



**Pour 4 personne**

**Cuisson : 1h15 min**

## **Ingrédients**

- 1,2 kg de poitrine de veau coupée en carrelets
- 1,5 l d'eau
- 1 cuill. à café de farine
- 1 bouquet garni
- 2-3 carottes
- 2 raves
- sel
- poivre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuill. à soupe de jus de citron

## **Préparation**

Chauffer l'huile dans une casserole, ajouter 1 cuillère à café de farine sans faire roussir.

Mouiller avec le bouillon.

Faire cuire la viande 45 minutes avec le bouquet garni, l'oignon, le sel et le poivre.

Ajouter les carottes et les raves et cuire encore 30 minutes.

Au moment de servir, dresser la viande sur un plat chaud.

A côté, passer le bouillon.

Lier avec le jaune d'œuf.

Ajouter le jus de citron.

Servir et déguster.