Blanquette de veau

-

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 75 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 à 3 carottes
- 2 raves
- sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuill. à soupe de jus de citron

Préparation

Faire cuire la viande 45 min dans l'eau avec le bouquet garni, l'oignon, le sel et le poivre.
Ajouter les carottes et les raves et cuire encore 30 min.

A côté, chauffer l'huile dans une casserole, ajouter 1 cuill. à café de farine.
Faire un roux blond et y verser le bouillon.
Lier avec le jaune d'œuf. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer.

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

Conseils !

- Couper les carottes et les raves en cubes pour la garnitures