

Blanquette de veau

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **2h**

1 kg de blanquette de veau
1 cube de bouillon de poulet
1 cube de bouillon de légume
2 ou 3 carottes
1 gros oignon
1 petite boîte de champignons
(coupés)
1 petit pot de crème fraîche
du jus de citron
1 jaune d'œuf
farine
25cl de vin blanc

Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés.

Saupoudrez de 2 cuillères de farine.

Bien remuer, ajoutez 2 ou 3 verres d'eau et remuez.

Ajoutez les 2 cubes de bouillon, ajoutez le vin et couvrir d'eau.

Coupez les carottes en rondelles et les oignons, puis les ajouter, ainsi que les champignons.

Laissez mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.

Si nécessaire, rajoutez de l'eau de temps en temps.

Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et du jus de citron.

Ajoutez ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite