

# La Marmite de Claude

## BLANQUETTE DE VEAU

### **INGREDIENTS (pour 6 personnes)**

*1,2 kg de veau pour blanquette  
500 g de champignons de Paris ou 1 boîte de champignons  
1 oignon + 3 clous de girofle  
1 belle carotte  
1 branche de céleri (pas obligatoire)  
1 bouquet garni  
Sel et poivre  
65+20 g de beurre et le même poids de farine  
1 jaune d'œuf  
3 à 4 c à s de crème fraîche*

### **RECETTE**

*Déposer les morceaux de veau dans une casserole d'eau froide avec l'oignon piqué de clous de girofle, la carotte, le céleri et le bouquet garni. Saler et poivrer.*

*Faire cuire 50 à 60 mn à feu moyen . Retirer la viande et réserver.*

*Passer le jus et réserver.*

*Faire fondre le beurre dans une casserole, dès-que celui-ci est fondu mettre la farine et bien mélanger, dès que le roux colore légèrement, ajouter 3 à 5 fois son volume de bouillon en mélangeant bien au fouet.*

*Mélanger le jaune d'œuf avec la crème et le rajouter au roux en le fouettant et en continuant la cuisson quelques mn.*

*Mettre le beurre dans une sauteuse et faire revenir les champignons.*

*Remettre les champignons et la viande dans la sauce et servir bien chaud.*

*Cette blanquette peut être servie avec du riz ou des petites pommes de terre à la vapeur.*