



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : -
- Préparation : 🕒 15 mn
- Cuisson : 🕒 1h15
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

INGRÉDIENTS

- 300 à 350g de viande par personne (épaule, bas de carré tendron)
- 1 gros oignon
- 1 clou de girofle
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 25cl de crème
- 50 g de beurre

SUGGESTION VIN 🍷

- Hermitage blanc
- Condrieu

BLANQUETTE DE VEAU

PRÉPARATION

Faire revenir sans colorer vos morceaux dans un joli beurre blond. Assaisonner.

Couvrir d'eau ou de bouillon dégraissé avec les éléments aromatiques : 1 ou 2 carottes, un poireau, un oignon clouté d'un clou de girofle, 1 branche de céleri.

Porter à frémissement et laisser mijoter doucement 1h30.

Réserver la viande et filtrer le bouillon.

Dans votre cocotte, faire un roux blond. Ajouter progressivement votre bouillon filtré, et porter à ébullition.

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et 25 cl de crème épaisse. Ajouter à la sauce et remettre la viande.

* REMARQUES *

Au moment de servir ajouter le jus d'un ½ citron pour dynamiser le plat. Servir avec un riz blanc.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com