

# Blanquette de veau

## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg tendron de veau (en morceaux)  
1/2 citron  
1 carotte  
1 oignon  
1 clou de girofle  
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)  
sel et poivre  
Sauce  
30 g beurre ou margarine  
30 g farine  
1/2 g bouillon de cuisson du veau

# Frottez les morceaux de viande avec du citron afin qu'ils restent blancs. Mettez-les dans une casserole d'eau froide avec carotte, oignon piqué d'un clou de girofle, bouquet garni, sel et poivre. Portez à ébullition. Couvrez. Laissez bouillir doucement 1h15. Ecumez pendant la cuisson.

# Sauce: 30 minutes avant la fin de la cuisson de la viande, mélangez sur feu doux le beurre (ou la margarine) et la farine. Ajoutez-y le bouillon de blanquette. Remuez jusqu'à ébullition avec une cuillère en bois. Laissez mijoter 10 minutes sur feu doux.

# Egouttez bien la viande puis déposez-la sur un plat chaud. Recouvrez-la de sauce. Saupoudrez si possible avec un peu de persil haché.

Classification: France (pays d'origine), veau (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 14.11.2007

Enregistré par: démo