

BLANQUETTE DE VEAU EXPRESS



-  PERSONNES : 4
-  PRÉPARATION : 25 min
-  CUISSON : 55 min
-  REPOS : 0 min
-  TEMPS TOTAL : 80 min

1 kg de viande de veau

120 g de beurre

1 gousse d'ail, 2 oignons,

1 bouquet garni

2 c. à soupe de farine

30 cl de vin blanc sec

1 pincée de noix de muscade
râpée

2 c. à café de fond de veau
déshydraté

4 carottes

100 g de champignons
de Paris

10 cl de crème fraîche

Jus d'un demi citron

Sel, poivre

1. Salez et poivrez les morceaux de veau. Dans une cocotte, faites chauffer 50 g de beurre et faites revenir le veau 5 min sur feu vif en remuant. Ajoutez l'ail écrasé et les oignons émincés.

2. Dans un bol, mélangez la farine et le vin blanc. Versez dans la cocotte, ajoutez la muscade et mélangez jusqu'à épaississement.

3. Faites dissoudre le fond de veau dans 20 cl d'eau. Versez le bouillon dans la cocotte. Ajoutez le bouquet garni. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez. Laissez cuire à couvert 40 min sur feu doux.

4. Pelez et émincez les carottes. Dans une sauteuse, faites revenir les carottes 10 min dans 50 g de beurre. Coupez le pied terreux des champignons et lavez les. Faites les revenir dans 20 g de beurre 5 min.

5. Incorporez les carottes et les champignons dans la cocotte. Ajoutez la crème et le jus de citron. Poursuivre la cuisson 10 min. Servir aussitôt.

Pour finir... Accompagnez ce plat avec des tagliatelles.

