

Blanquette de veau

Ingrédients :	Cocotte de base	Cocotte de base	Grande cocotte
	4 pers.	8 pers.	10 pers.
Veau (tendron, poitrine ou autre)	800 g	1,5 kg	1,8 kg
Eau	25 cl	35 cl	50 cl
Blanc(s) de poireau	1	2	3
Petits oignons	6	10	12
Carotte(s)	1	2	3
Bouquet garni	1	1	1
Persil haché	-	-	-
Champignons frais	50 g	100 g	150 g
Petites pommes de terre	4	6	8
Gousses d'ail	2	2	3
Crème fraîche	80 g	100 g	150 g
Jaunes d'œufs	2	2	2
Fond de veau	3 c. à c.	4 c. à c.	5 c. à c.
Farine	-	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Découpez la viande en morceaux moyens. Farinez-les.
- 2 - Préparez le bouillon avec l'eau et le fond de veau. Versez-le dans le plat. Salez, poivrez (facultatif).
- 3 - Ajoutez les oignons, le(s) blanc(s) de poireau en petits tronçons, la(es) carotte(s) en rondelles et l'ail.
- 4 - Imprégnez les morceaux de viande en les retournant dans le jus.
- 5 - Disposez autour les pommes de terre épluchées et coupées en 4, les champignons emincés et le bouquet garni.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	1h15 mn	1h30mn
Inversion*	20 mn	40 mn	45 mn
HAUT :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils :

- Au moment de servir, battez le jaune d'œuf avec la crème fraîche et 3 c. à s. de sauce chaude.
- Nappez la blanquette de ce mélange. Ajoutez un filet de citron. Saupoudrez de persil haché.
- Ce plat est encore meilleur, réalisé la veille.
- Vous pouvez cuire davantage de viande si vous cuisez vos pommes de terre à part.