



BLANQUETTE DE VEAU

TEMPS DE PREPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON: 1 H45 MIN

INGREDIENTS

1kg de sauté de veau
2 carottes
400g de champignon
3 blancs de poireau
1 oignon
20cl de crème de riz
4 càs de vin blanc
poivre, sel

PREPARATION

1. Peler les carottes, le poireau et l'oignon et les couper en rondelles. Emincer les champignons.
2. Dans une cocotte, verser 2l d'eau et plonger les morceaux de viande 1 à 2 minutes pour les blanchir. Passer la viande dans une passoire et la passer dans l'eau froide et égoutter.
3. Dans la cocotte, ajouter les légumes, saler et poivrer. Mouillez avec le vin blanc, et recouvrir d'eau et ajouter la viande.
4. Cuire environ 1h30 à petit frémissement.
5. A la fin de la cuisson, ajouter la crème.

NOTES:

SERVIR AVEC DU RIZ BASMATI.