



Maison
Vessiere

BLANQUETTE DE VEAU

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 1h45

Ingédients :

Tendrons de veau

Bas de carré

- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- Champignons de Paris
- 200g de farine
- 80g de beurre
- 80g de crème fraîche
- 1/2 cl de jus de citron
- Clous de girofle
- Sel, poivre
- 1 bouquet thym laurier

Accompagnements : Riz pilaf, pâtes fraîches

Vins : Chablis - Condrieu - Riesling

NOS CONSEILS

1. Laver, éplucher tous les légumes,
2. Piquer les oignons entiers avec des clous de girofle,
3. Dans un faitout mettre la viande, du gros sel et recouvrir d'eau puis porter à ébullition et écumer,
4. Ajouter les légumes, le bouquet garni et les os à moelle,
5. Retirer les légumes une fois cuits et prolonger la cuisson de la viande,
6. Pour le reste, l'important réside dans une cuisson lente et régulière, servez bien chaud !

LA RECETTE EN VIDÉO JUSTE ICI



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR
@MAISONVESSIERE