



## Blanquette de veau



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g d'épaule de veau désossée et dégraissée
- 3 carottes
- 250 g de champignons de Paris épluchés et coupés en lamelles
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe bombée de farine ou de maïzena
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre



### Préparation

- Mettre les carottes, le bouquet garni, l'oignon dans une marmite remplie de 2 l d'eau froide salée et poivrée.
- Porter à ébullition. Puis ajouter la viande.
- Couvrir et laisser cuire 1 h en cocotte ou 20 mn en autocuiseur après la montée de la pression.
- Pendant ce temps, faire revenir et faire cuire les champignons dans une poêle à revêtement anti-adhésif.
- Saler et poivrer. Garder au chaud.
- Quand la viande est cuite, l'égoutter et garder au chaud.
- Prélever le bouillon de cuisson refroidi en conservant carottes et oignons. Y mélanger la farine ou la maïzena.
- Faire cuire et épaissir dans une casserole, tout en remuant le mélange.
- Puis hors du feu, ajouter le jaune d'œuf en mélangeant rapidement.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter les champignons.
- Napper la viande de cette sauce et servir très chaud.

