



Blanquette de veau aux champignons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de veau
500 grammes de haché de veau
1 échalot (émincée)
500 grammes de champignons (petits, blancs)
500 ml de bouillon de veau
200 ml de lait
200 ml de crème légère
1 bouquet garni
3 clous de girofle
3 œufs
2 cuillères à soupe de chapelure
3 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de beurre
1 citron (jus)
persil plat (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le haché de veau avec un œuf fouetté, la chapelure et le persil finement haché. Confectionnez de petites boulettes de haché.
- 2.** Faites fondre 1 c. à s. de beurre dans une casserole. Faites brunir les carbonnades et les boulettes de haché dans le beurre. Ajoutez l'échalote émincée, le bouquet garni et les clous de girofle. Laissez mijoter pendant environ 5 minutes. Remuez de temps en temps.
- 3.** Ajoutez le bouillon de veau, puis la même quantité d'eau, jusqu'à immerger le tout. Portez lentement à ébullition et laissez mariner au moins 1 heure.
- 4.** Retirez la viande de la poêle. Réservez au chaud. Passez le bouillon au chinois.



- 5.** Faites fondre 2 c. à s. de beurre, ajoutez la farine et laissez cuire brièvement. Versez le bouillon et le lait petit à petit. Portez à ébullition tout en continuant à remuer. Retirez du feu.
- 6.** Mélangez la crème et les deux jaunes d'œuf, puis incorporez ce mélange à la sauce. La sauce ne peut plus bouillir !
- 7.** Faites chauffer 1 c. à s. de beurre. Versez-y les champignons et faites-les cuire brièvement à feu vif.
- 8.** Ajoutez la viande et les champignons à la sauce. Assaisonnez de poivre, de sel et de jus de citron.
- 9.** Servez avec de la purée de pommes de terre.