



# Blanquette de veau à l'ancienne

**Ingrédients :** 5 personnes

- ◆ 1 kg de collier de veau
- ◆ 250 g de champignons de Paris 250 g d'échalotes
- ◆ 1 oignon 1 carotte 1 branche de céleri
- ◆ Persil Thym feuille de laurier 1 clou de girofle
- ◆ 50 g de beurre
- ◆ 2 jaunes d'œufs
- ◆ 20 cl de crème fraîche 1 jus de citron
- ◆ 25 cl de vin blanc sec
- ◆ 1 c.c. de fécule
- ◆ Noix de muscade râpée
- ◆ Sel Poivre

## Préparation :

Détailler la viande en dés. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Couper la branche de céleri en quatre dans la longueur. Attacher ces tronçons avec le persil, le laurier, le thym pour le bouquet garni.

Ôtez le bout terreux des champignons, les laver et couper en deux.

Faire fondre le beurre dans la cocotte avec le bouquet garni. Saler et poivrer

Mouiller avec le vin blanc et 20 cl d'eau.

Faire mijoter à couvert pendant 1 heure.

Retirer les légumes et le bouquet garni. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 15 mn.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec la crème et le jus d'un citron.

Additionner d'une pincée de noix de muscade et de fécule.

Incorporer cette liaison à la cuisson et remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Servir avec avec du riz