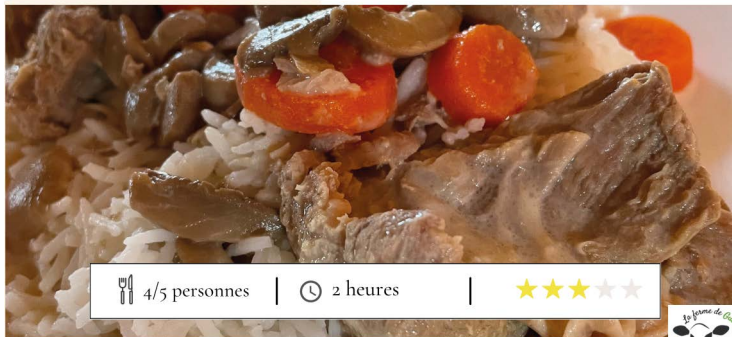


La Blanquette de Yoann



4/5 personnes



2 heures



Ingredients

- 1 oignon,
- 4 carottes,
- 1 noix de beurre
- 250gr de champignons
- 1 verre de vin blanc
- poivre, sel
- 1 paquet de blanquette de veau (environ 800gr) de la Ferme de Guichet
- un bouquet garni
- 20cl de crème fraîche
- 70gr de farine + 70gr de beurre pour le roux
- 2 càs jus de citron

Recette

1. Faire revenir l'oignon avec une noix de beurre puis ajouter la viande et laissez frémir quelques minutes. La viande ne doit pas être trop colorée. Saler et poivrer.
2. Éplucher les carottes, couper-les en rondelles puis les ajouter à la viande ainsi que le bouquet garni.
3. Couvrir d'eau et du verre de vin blanc, laissez mijoter pendant 1h30 avec un couvercle (vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans la viande, elle doit être fondante mais pas complètement défaits).
4. Préparer le roux blanc avec 70 g de beurre et autant de farine, mouiller avec le jus de cuisson et laissez cuire jusqu'à épaississement tout en continuant de remuer. Ajouter la crème fraîche, laisser réduire et poivrer.
5. Nettoyer et couper les champignons en gros morceaux, les faire revenir dans du beurre puis ajouter le jus de citron.
6. Mélanger les morceaux de viande et les légumes dans la sauce. Laissez réchauffer et vérifier l'assaisonnement.

Vous pouvez accompagner de riz blanc. Bon appétit!