

RECETTE DE CUISINE DES GONES

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON PAUL BOCUSE



Nombre de personnes 6
Temps de préparation 45 min
Temps de cuisson 1h40

Ingrédients :

1,5 kg de flanchet de veau coupé en morceaux d'environ 50 g
6 branches de persil plat
3 branches de cerfeuil
1 feuille de laurier
2 gros oignons
4 carottes
1 clou de girofle
2 cubes de bouillon de volaille
1 gros poireau
Quelques petits navets
10 g de beurre
10 g de farine
500 g de crème fraîche épaisse
Sel et poivre du moulin

Recette :

1. Dans une cocotte, placez les morceaux de veau et couvrez d'eau. Portez à ébullition, écumez, puis ajoutez les carottes, les oignons, le bouquet garni, le clou de girofle et les cubes de bouillon. Laissez mijoter 40 minutes à feu doux.
2. Pendant ce temps, coupez les poireaux et les navets, puis faites-les cuire dans le bouillon filtré pendant 15 à 20 minutes. Retirez-les et gardez-les au chaud.
3. Préparez un beurre manié en mélangeant le beurre et la farine. Ajoutez une louche de bouillon pour délayer, puis incorporez dans la cocotte en fouettant. Ajoutez le reste du beurre manié et la crème fraîche, puis laissez épaissir doucement.
4. Remettez la viande dans la sauce et laissez mijoter 10 minutes. Incorporez ensuite les légumes. Avant de servir, parsemez de persil et de cerfeuil frais. Servez chaud avec du riz ou des pommes de terre vapeur.

Bon Appétit