

RECETTE CUISINE des GONES

BLANQUETTE de VEAU

Ingrédients :

- 700gr de tendrons de veau
- 700gr d'épaule de veau
- 20 cl de vin blanc
- 2 petits cubes de poule au pot
- 2 gros oignons
- 150 gr de crème fraîche épaisse
- 1 ou deux carottes
- sel, poivre blanc moulu frais
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 50 gr de beurre
- le jus d'un citron
- 1 petit verre de câpres

Recette:

- Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et huile, y faire revenir les morceaux de viande.
- Lorsqu'ils sont dorés, saupoudrer 2 cuillerées à soupe de farine pour les enrober, puis les arroser du vin blanc et de l'eau jusqu'à les recouvrir à peine.
- Ajouter les légumes épluchés, 2 oignons et le bouquet garni, et 2 petits cubes de poule au pot, Saler et poivrer.
- Laisser cuire 1h30 à 2h.
- Retirer les morceaux de viande, faire réduire la sauce avec le jus de citron.
- Ajouter la crème fraîche épaisse, passer la sauce au chinois.
- Lorsque tout est prêt ajouter un petit verre de câpres.
- En napper la viande et servir.

Bon Appétit