RECETTE DE CUISINE DES GONES

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON HUGON

Ingrédient : Pour 6 personnes

1,5 kg de veau tendron ou épaule
2 oignons fermes
1 blanc de poteau
Bouquet garni, thym
20 cl de vin blanc sec
150 g de crème
1 citron
50 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
Sel, poivre
1 petit verre de câpres

préparation :

Faire revenir les morceaux de viande dans 50 g de beurre et d'huile;
lorsque ceux-ci sont bien dorés, saupoudrer de 50 g de farine (deux cuillères à soupe).
Mélanger le tout avec du vin blanc sec et de l'eau et deux petits cubes de poule au pot
pour recouvrir les morceaux,ajouter le sel,le poivre,le thym,le bouquet garni,le poireau.
Laisser mijoter pendant 1 h 30 mn environ.
Retirer les morceaux de viande, faire réduire la sauce avec le citron.
Ajouter trois louches de crème (soit environ 50 cl), passer la sauce au chinois.
Présentation :
remettre les morceaux dans la bonne sauce onctueuse.
Lorsque tout est prêt,ajouter un petit verre de câpres.
Servir avec des pâtes fraîches ou du riz.

Bon Appétit