



1 kg de jarret de veau (ou flanchet, ou tendron),  
 2 à 3 os de moelle  
 10 carottes (grosses)  
 2 oignons  
 Bouquet garni (poireau, thym, laurier, persil),  
 Clou de girofle  
 Vin blanc 30cl  
 Sel, poivre.

**Sauce :**

40 g de beurre,  
 30 g de farine,  
 1/2 L de bouillon de cuisson du veau  
 2 c à s de crème fraîche épaisse  
 1 jaune d'œuf  
 150 g de champignons de Paris, une noix de beurre.

# Blanquette de *VEAU* à l'ancienne

Coupe la viande en morceaux. Mets-les dans une casserole d'eau froide.

Porte à ébullition, puis égoutte la viande.

Remets la viande dans la casserole, le vin blanc, couvre d'eau froide et ajoute l'oignon avec 1 clou de girofle, les carottes et le bouquet garni. Sale, poivre. Porte à ébullition. Couvre et laisse cuire à feu doux 1 h environ.

La sauce :

Fais fondre sur feu doux le beurre, ajoute la farine en remuant et laisse cuire quelques minutes sans laisser brunir.

Mouille peu à peu avec le bouillon de cuisson filtré, fais cuire pendant 15 mn en remuant.

Pour lier la sauce, mélange la crème et le jaune d'œuf, délaye le tout avec 1 c à s de bouillon chaud et verse peu à peu dans la sauce en fouettant et en évitant l'ébullition.

Ajoute les champignons émincés que tu auras fait préalablement sauter au beurre, (10 mn environ).

Égoutte la viande à l'aide d'une écumoire et la mettre dans un plat avec les carottes, la sauce avec ou à part et servir avec du riz .