

# Blanquette de veau

Préparation 15min,

cuisson 2 h 1/2

- 1kg de veau
- 20cl de vin blanc
- 60g de carottes
- 60g d'oignons
- 40g de beurre
- 40g de farine

Recouvrez la viande d'eau froide, ajoutez les carottes et les oignons coupés en rondelles, le bouquet garni et salez/poivrez. Faites bouillir, écumer puis à partir de l'ébullition laissez mijoter doucement 2 heures.

Egouttez la viande, passez le bouillon de cuisson.

Faites un roux : fondre le beurre dans une grande casserole puis ajoutez la farine d'un seul coup en mélangeant au fouet, puis lorsque la farine est caramélisée, mouillez avec le bouillon chaud en mélangeant.

Remettez les morceaux de viande dans cette sauce, laissez mijoter encore 10 min.