La blanquette de veau traditionnelle

Les ingrédients pour 2

- 400 grs de sauté de veau
- 3 petites carottes ou 2 moyennes
- 2 petits oignons ou 1 gros
- 20 grs de beurre
- 25 grs de farine
- 1 verre de lait
- sel poivre
- huile olive





Une bonne blanquette ..

…commence par une précuisson: du veau, que l’on fait dorer à feu vif dans un fond d’huile d olive, on le met de coté, et c’est au tour des oignons et des carottes de s’imprégner des sucs de la viande juste 2/3 minutes, en baissant à feu doux.



Après cette première étape, il est temps de passer à la cuisson lente et douce.

On remet l’ensemble des ingrédients dans la casserole, on sale, on poivre, on peut y ajouter un bouquet garni, et on laisse tranquillement mijoter une bonne heure à feu doux 4/5.



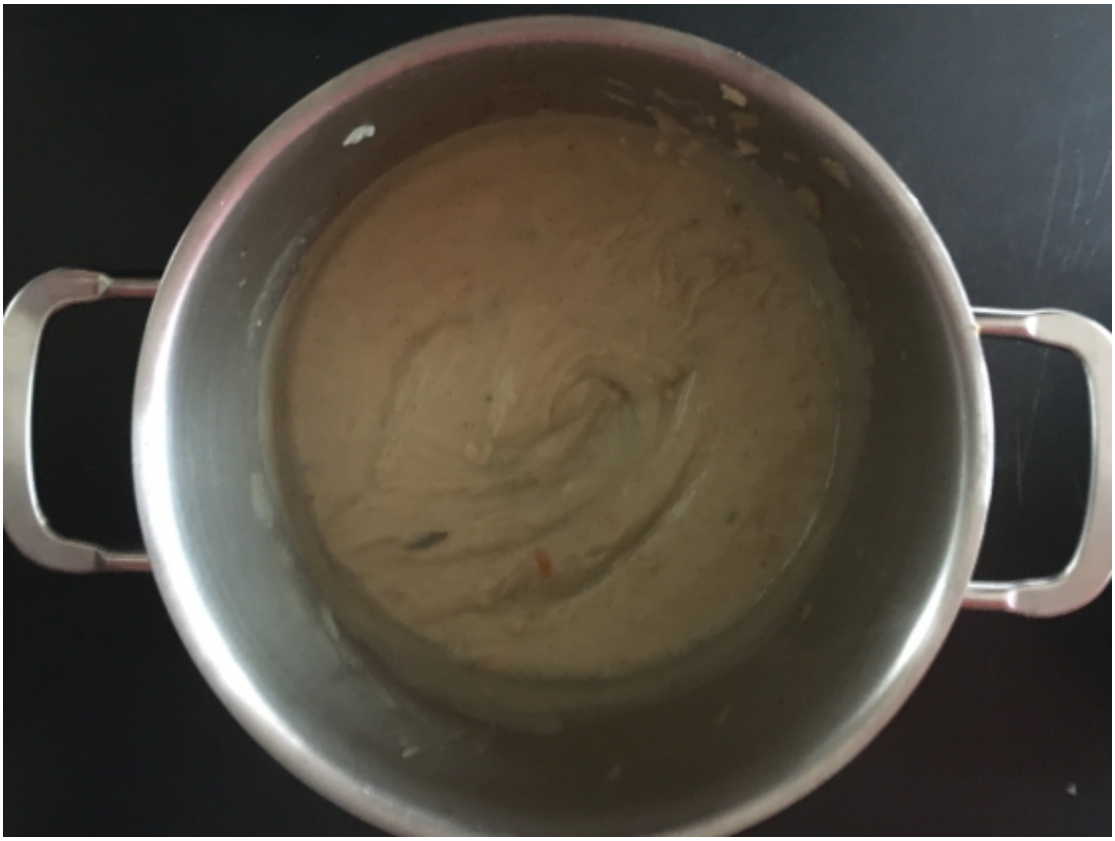
La viande est tendre et commence à se déliter, c est prêt.

Dernière étape, on met de coté le contenu viandes et légumes, et le jus de cuisson .

Dans la même casserole, on fait fondre 50 grs de beurre sur le feu, on ajoute la farine, et on fait une béchamel en y ajoutant 1 verre de lait et 1 verre de jus de cuisson, et on laisse la sauce s’épaissir en mélangeant sans cesse. Si la sauce s ‘épaissit trop, on rajoute du jus de cuisson, jusqu’à obtention d’une sauce crémeuse.







On remet le tout dans la béchamel que l ‘on vient de faire, selon l’onctuosité de la sauce qu’on souhaite, on ajoute plus ou moins de jus de cuisson, on ajuste l’assaisonnement sel poivre.

Et on sert avec un bon riz.

Petit conseil, réchauffée, comme beaucoup de plats mijotés, la blanquette est encore plus fondante.

