

# Blanquette de veau

Très facile

Temps de réparation: 20 min

Cuisson: 2h



## Ingredients:

- 600 g de veau (poitrine, épaule)
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 cube de bouillon de volaille
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- Sel, poivre
- Huile

1. Coupez la viande en cubes de taille moyenne. Pelez et émincez l'oignon. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.
2. Dans une cocotte, faites revenir la viande dans 2 cuillères à soupe d'huile. Ajoutez les oignons, les carottes et laissez cuire 5 min.
3. Ajoutez le cube de bouillon, les champignons et mouillez d'eau à hauteur. Portez le mélange à ébullition, couvrez et laissez mijoter sur feu moyen 1h30.
4. A la fin de cuisson, préparez le roux : faites fondre le beurre avec la farine dans une casserole. Délayez ce mélange avec une louche de jus de cuisson. Remuez bien avec une cuillère en bois puis ajoutez d'autres louches de jus de cuisson, jusqu'à ce que la sauce soit bien liquide. Puis versez-la dans la cocotte. Laissez cuire 5 min de plus et servez.