

Blanquette de Volaille au Rosé

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- CARBONADES DE DINDE	1.4 kg (ou de poulet)
- OIGNON(S)	1
- LARDONS	200g fumés
- CAROTTE(S)	6
- AIL EN POUDRE	
- THYM	
- FOND DE VEAU	1 c à soupe
- VIN ROSÉ	30 cl
- EAU	20 cl
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- MAIZENA	4-5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Emincez l'oignon.
- Coupez la volaille en gros dés.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés avec le coupe-légumes. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud.
- Ajoutez ensuite les lardons et laissez un peu rissoler. Réservez le tout sur une assiette.
- Dans la même casserole, faites dorer les dés de volaille dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque la volaille est dorée, ajoutez le mélange lardons-oignons ainsi que les dés de carottes, le thym, l'ail et le fond de veau.
- Remuez puis arrosez avec le vin et l'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 30-40 minutes.
- Après ce temps, mélangez la maïzéna avec un peu de vin rosé.
- Portez de nouveau la sauce à ébullition et versez-y la maïzéna afin d'épaissir la sauce. Mélangez bien puis intégrez la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

Remarque :

Accompagnez de riz blanc de Camargue.

