

Blanquette de Veau aux Chicons, Abricots et Mascarpone

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	800 g
- CHICON(S)	800 g
- MASCARPONE	2 c à soupe
- ABRICOTS SÉCHÉS	100 g
- BEURRE DE CUISSON	
- MIEL	1 c à soupe d'acacia
- BOUILLON DE VIANDE	800 ml (2 cubes)
- VIN BLANC SEC	25 cl
- THYM	1 c à c afê
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	si nécessaire



Recette:

La veille :

- Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de blanquette dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez le thym et le laurier.
- Mouillez avec le vin blanc et le bouillon de viande.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 10 min.
- Coupez les chicons en 2, retirez la partie dure et coupez-les en tronçons.
- Coupez les abricots en fines lanières (en 3 dans le sens de la longueur).
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, ajoutez les chicons et poursuivez la cuisson 15 minutes.

Le jour même :

- Réchauffez la blanquette au feu moyen pendant 10 minutes. Liez éventuellement avec un peu de maizéna et ajoutez le miel.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Hors du feu, intégrez le mascarpone en mélangeant.
- Servez immédiatement (dans de petites cocottes par exemple ...).

Remarque:

Préparation en 2 jours pour la réhydratation des abricots

Servez avec des croquettes, pommes duchesses ou une purée au brocoli.