

## *Blanquette de Veau à la Sauce Rose et aux Boulettes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 h 30 min**

### Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1.2 kg
- PETITES BOULETTES SURGEL.	250 g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500 g
- CAROTTE(S)	6
- PERSIL	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- ECHALOTE(S)	1
- MASCARPONE	3 c à soupe
- BEURRE	4 c à soupe
- BOUILLON DE BOEUF	900 ml (2 cubes)
- FARINE	1.5 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	70 g
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés.
- Faites fondre du beurre dans une grande casserole, faites-y revenir la blanquette sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Intégrez alors l'oignon émincé, les carottes, le thym, le laurier et le persil. Laissez prendre couleur puis arrosez du bouillon et laissez mijoter à couvert pendant 1 h. Ajoutez enfin les boulettes et laissez encore mijoter 15 minutes.
- Pendant ce temps, émincez l'échalote et coupez les champignons.
- Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre puis ajoutez les champignons. Salez et poivrez.
- Pour la sauce, prélevez le jus de cuisson (à la louche) et filtrez-le. Remettez les légumes dans la cocotte.
- Faites fondre le beurre dans un caquelon, ajoutez la farine, puis en fouettant, ajoutez le bouillon filtré de la blanquette. Incorporez le concentré de tomates et le mascarpone. Salez et poivrez.
- Remettez la sauce ainsi liée sur la blanquette et réchauffez doucement.

### Remarque:

Servez avec du riz, semoule ou des boulettes de pommes de terre maisons (DI-92)