

Blanquette de Veau aux Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1 kg
- OIGNON(S)	1 gros
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CAROTTE(S)	3-4
- BOUILLON DE VIANDE	450 ml (1 cube)
- FOND DE VEAU	1 c à café (poudre)
- ROMARIN	1 c à café
- THYM	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- FARINE	1 c à soupe bombée
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g de Nyons
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés.
- Faites rissoler les morceaux de blanquette dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Puis réservez sur une assiette.
- Dans la même casserole, faites étuver les oignons, l'ail et les carottes. Remuez quelques minutes. Puis ajoutez le thym, le romarin et le laurier.
- Saupoudrez de farine et du fond de veau. Remuez 1 minute. Arrosez alors avec le bouillon de viande. Portez à ébullition puis baissez considérablement le feu. Poivrez.
- Remplacez la viande dans la sauce, couvrez et poursuivez la cuisson douce pendant 1 h 30 minutes.
- Après ce temps, ajoutez le concentré de tomates, la crème et les olives. Poursuivez la cuisson encore 15 minutes à découvert en augmentant légèrement le feu.