

Blanquette de Veau à la Bière Blanche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 20 min

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1 kg
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CÉLERI	1 branche
- BIÈRE BLANCHE	50 cl
- FARINE	1 ½ c à soupe
- CAROTTE(S)	2-3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- MAÏZENA	½ c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	un peu
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- LAURIER	3 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez en rondelles les carottes.
- Coupez les champignons en gros dés.
- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Coupez le céleri en dés.
- Dans une cocotte, faites fondre du beurre avec l'huile d'olive.
- Faites-y revenir sur feu vif les morceaux de blanquette. Salez un peu et poivrez. Lorsque la viande a pris couleur, réservez sur une assiette.
- A la place, grillez les lardons avec l'oignon, le céleri et l'ail.
- Lorsque l'oignon est translucide, replacez la viande puis saupoudrez de farine. Mélangez.
- Arrosez alors avec la bière puis ajoutez un peu d'origan, d'herbes de Provence et 3 feuilles de laurier.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Dans une grande poêle, faites revenir les champignons et les carottes dans de l'huile chaude. Salez peu et poivrez. Réservez.
- Intégrez alors les légumes dans la cocotte et poursuivez la cuisson encore au moins 1 heure.
- Dans un bol, mélangez la crème avec le jaune d'œuf, la maïzéna et quelques gouttes de jus de citron.
- Ajoutez ce mélange au plat juste avant de servir puis portez à ébullition quelques instants pour épaissir la sauce.
- Servez bien chaud.

Remarque:

Accompagnez de riz ou pommes de terre vapeur.