

Blanquette de Veau aux Chicons Sauce à la Kriek

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Blanquette de Veau	1.2 kg
- Oignons	1
- Farine	2 c à soupe
- Kriek (Bière)	25 cl
- Fond de Veau	30 cl (1 c à café)
- Thym	
- Cerises	150-200g griottes dénoyautées
- Chicons	1 kg
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Crème Fraîche	100 ml
- Maïzena	2 c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Dans une cocotte en fonte, faites revenir les morceaux de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même cocotte, faites suer l'oignon émincé puis replacez la blanquette dans la casserole, saupoudrez de farine et de thym, mélangez le tout puis arrosez avec la bière et le fond de veau. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez considérablement le feu pour laisser mijoter au moins 2 heures. Remuez de temps en temps.
- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Egouttez les cerises dénoyautées.
- Après les 2 heures de cuisson et vérification que la viande soit bien cuite, intégrez les chicons braisés ainsi que les cerises. Augmentez le feu à découvert.
- Mélangez la crème fraîche avec la maïzéna puis ajoutez-la à la sauce bien chaude. Mélangez le tout et laissez prendre la sauce.
- Servez bien chaud.

