

## *Blanquettes de Veau aux Asperges et aux Chicons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1 kg
- ASPERGE(S)	1 botte (blanches)
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200g
- CHICON(S)	3
- OIGNON(S)	1
- FOND DE VEAU	400 ml
- VIN BLANC SEC	2 dl
- CREME FRAICHE	1 dl
- CITRON(S)	le jus d'1
- BOUILLON DE LEGUME	1 cube
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- THYM	2 c à café
- LAURIER	2 feuille
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	



### Recette:

#### *La veille :*

- Coupez les chicons en morceaux et arrosez-les de jus de citron.
- Pelez les asperges et coupez-les en trois.
- Nettoyez les mange-tout.
- Pelez l'oignon et piquez-les avec les clous de girofle.
- Dans une casserole, faites revenir la blanquette de tous les côtés (en plusieurs fois si nécessaire). Salez et poivrez.
- Versez le fond de veau et le vin blanc sur la viande. Ajoutez le cube de bouillon, le thym, le laurier et l'oignon piqué aux clous de girofle. Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 15 minutes.
- Retirez l'oignon de la casserole, ajoutez les asperges, les chicons et les mange-tout. Couvrez et laissez encore mijoter pendant 10 à 15 minutes.

#### *Le jour même :*

- Réchauffez la préparation juste sous le point d'ébullition.
- Prélevez quelques louches de sauce et intégrez-y la moutarde et la crème fraîche. Rajoutez le tout dans la casserole. Salez et poivrez. Liez éventuellement avec du maizéna.

### Remarque:

Servez avec des pommes de terre nature, du riz ou des pommes duchesses.