

La recette de veau de ma grand-mère Millie

Je m'appelle Sarah et ma grand-mère « Millie » m'a appris à faire la blanquette de veau, une recette qu'elle tenait de sa maman.

Cuisson de la viande

On a coupé le veau en gros morceaux dans une cocotte.

Rajouter un oignon pelé.

On rajoute quelques carottes.

Les carottes sont coupées en morceaux dans la grande cocotte.

Les poireaux, on les a épluchés et on les rince bien.

Pour cela, on coupe la queue, on les fend et on les met ensuite dans la cocotte.

On met du gros sel et du poivre.

(Et on peut mettre du fond de veau.)

On rajoute de l'eau jusqu'à ce que cela recouvre le tout et on met un couvercle

Faire cuire à feux doux pendant 2H environ.



La sauce :

On met du beurre dans la casserole.

On laisse fondre le beurre dans la casserole.

On ajoute deux grosses cuillères de farine.

Avec un fouet on mélange.

On rajoute du lait et on remue bien pour ne pas faire de grumeaux.

On ajoute ensuite du bouillon de cuisson de la blanquette pour faire une sauce un peu liquide.

On ajoute de la muscade, du sel et du poivre.

Et on fait cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Dans un bol mettre de la crème fraîche, un jaune d'œuf et un jus de citron.

Bien mélanger.

Mettre dans un plat la viande, les carottes, les poireaux égouttés.

Ajouter dans la sauce le bol de crème.

Verser sur la blanquette

Servir avec du riz blanc.



C'était tellement bon que j'ai oublié de faire une photo du plat fini !!

Bon appétit.

