

## Blanquette de veau



### Préparation:

#### Ingrédients: (pour 4 pers.)

- 1 kg de veau
- 3 oignons pas trop gros
- 2 cuillères à soupe de farine
- Du persil haché (1càs)
- 1 Feuille de laurier
- 2 jaunes d'œufs
- 200 grammes de champignons frais (facultatif)

- Mettre de l'huile dans une cocotte.
- Jeter la farine en pluie et bien remuer. Ajouter 40 cl d'eau très chaude.
- Saler/Poivrer
- Ajouter le persil et le laurier et le veau (coupé en petit morceaux)
- Laisser cuire 1h.
- Ajouter les oignons coupés très fin et les champignons.
- Laisser cuire 25 minutes doucement.
- Dans un plat profond, mettre les jaunes délayer avec du jus de la sauce.
- Verser le veau et le reste de sauce.

Le carnet de  
cuisine de Paul.  
V.P.Cuisine

vpcuisine.canalblog.com

## Blanquette de veau