



## Blanquette de veau

aux champignons  
et aux deux poivres

*Pour 4 personnes: 600 g de blanquette de veau, ½ poireau, carotte, céleri, oignon piqué et une feuille de laurier, 10 grains de poivre blanc, sel, 200 g de champignons, 2 c. à s. de beurre, 1 échalote hachée, 3 c. à s. de vermouth blanc (Noilly Prat), 1 dl de vin blanc, 3 dl de crème, 40 g de beurre frais, ½ c. à s. de poivre vert, ½ c. à s. de poivre rose, 1 c. à s. de ciboulette ou de cerfeuil haché.*

Blanchir rapidement la blanquette. Rincer à l'eau froide. Enlever les parures. Bouillon de cuisson: dans un l litre d'eau faire cuire poireau, carotte, céleri, oignon piqué, grains de poivre, sel. Ajouter la blanquette et mijoter 30-40 min. Sortir la viande et la couper en gros dés. Faire revenir les champignons émincés env. 10 min dans une c. à s. de beurre. Puis les échalotes dans le reste de beurre. Déglacer avec le vermouth et ajouter le vin blanc. Laisser réduire un peu et ajouter la moitié du fond de blanquette. Réduire le tout à env. ½ l; ajouter la crème et faire réduire à nouveau. Ajouter le beurre frais. Saler, ajouter le poivre, les champignons et la blanquette. Mettre le tout sur le feu et réchauffer. Accompagner de riz créole.

**Blanquette de veau**  
aux champignons  
et aux deux poivres

