

Pour 4 personnes

La blanquette de veau

8 tendrons de veau; 1 grosse carotte; 1 poireau; 1 oignon; la valeur d'un œuf en beurre de cuisine; 1 à 2 cuillerées à soupe de farine; 1 bouquet garni (persil, thym, laurier); 1 petite boîte de champignons de Paris; 2 ou 3 œufs frais; sel, poivre.

1. Eplucher l'oignon, le laisser tel quel. Eplucher la carotte, la laisser entière. Nettoyer le poireau, enlever les feuilles dures, le laver. Dans une cocotte, déposer les légumes, le bouquet garni ainsi que les tendrons de veau. Couvrir d'eau, d'un peu plus que la moitié de la cocotte et porter à ébullition. Laisser bouillir 5 minutes.

Puis prendre les morceaux de viande avec une fourchette et les déposer sur un plat. Verser le bouillon dans un saladier, en ayant soin de passer le tout au ta-

mis. Mettre de côté, légumes et bouquet garni. Rincer la cocotte. paissir un peu. Rajouter du bouillon. Puis dans un deuxième temps, remettre le couvercle. Faire cuire très douceme

2. Faire fondre le morceau de beurre dans la cocotte, doucement. Puis y verser la farine, la laisser blondir en tournant sans cesse à la cuillère de bois. Verser un peu de bouillon de légumes d'abord, puis un peu plus ensuite, sans arrêter de tourner. La sauce est prête lorsqu'elle est un peu consistante, mais néanmoins plutôt liquide. Garder le reste du bouillon afin d'éclaircir la sauce en cours de cuisson.

3. Egoutter les champignons de Paris. Les ajouter à la sauce, saler, poivrer et mettre la carotte, le poireau, le bouquet garni. Porter de nouveau à ébullition, à ce moment précis mettre la viande dans la sauce. Régler sur feu très doux, cela doit cuire 2 heures 30. Cette cuisson doit s'effectuer par degré. Dans un premier temps, cuire sans couvercle et laisser la sauce s'é-

Temps total de cuisson 2 heures 30. Plus ce plat est mijoté, meilleur il est. Au moment de servir, faire un liaison avec les jaunes d'œufs dans un bol, lié avec un peu de sauce de blanquette. Verser au dernier moment le contenu du bol dans la cocotte, en tournant à la cuillère de bois. Rectifier l'assaisonnement et servir.