

Blanquette de veau - Riz au curry vs Paulux



Le riz au curry



La blanquette, olives vertes & champignons

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 2H + 1H le lendemain



500g blanquette
en 6 gros dés



2 càs de fond
de veau



1 verre de vin
blanc sec



1 carotte en
rondelles



1 boîte de petits
champi. de Paris



1 oignon émincé



½ pot de crème



1 citron pressé



1 jaune d'oeuf



1 càs de farine

Préparation

1. Eplucher et émincer l'oignon, éplucher et couper la carotte en rondelles, réserver.
2. Couper les champignons en lamelles, ou bien les rincer si petits en boîte.
3. Sortir la cocotte en fonte et faire fondre 50g de beurre dedans.
4. Faire revenir les champignons 10 min dans la cocotte, pour bien enlever l'eau. Réserver
5. Mettre le veau et faire revenir jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés (2*3 min)
6. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine. Bien remuer.
7. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, le fond de veau, le verre de vin blanc sec et remuer.
8. Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.
9. Incorporer à la viande, la carotte, l'oignon et les champignons.
10. Option : Rajouter 2 càs d'olives vertes dénoyautées.
11. Laisser mijoter à feu doux environ 2h en remuant toutes les ½ heures
12. Laisser reposer une nuit. La viande n'en sera que meilleure le lendemain.
13. Le lendemain, rallumer le feu pour 1 h, en ajoutant de l'eau si nécessaire.
14. Piquer la viande pour vérifier sa tendresse, sinon continuer la cuisson.
15. Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et le jus de citron.
16. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir de suite.
17. Accompagner de riz au curry ou de tagliatelles fraîches...

* * * 03 juin 2020 * * *