

Carottes vichy – V1 Paulux

Champignons à la Bordelaise, fond de veau et crème fraîche



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min à sec puis 30 min



2 carottes par personne



50g de beurre



2 càs de fond de veau



1 càc d'herbes



1 càs d'huile d'olive



1 càs crème d'Isigny



Poivre et peu de sel



Persil et ail ciselés

Préparation

1. Eplucher ou gratter les carottes et les couper en petites rondelles. Réserver.
2. Préparer un verre de fond de veau dans de l'eau tiède. Réserver.
3. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les carottes.
4. Remuer un peu pendant 10 min pour qu'elles perdent un peu d'eau.
5. Puis, ajouter le bouillon avec le cube de fond de veau. (les carottes doivent être recouvertes).
6. Laisser à feu moyen 10 min, sans couvrir, afin de permettre à l'eau de s'évaporer.
7. Cuire 20 minutes à petits bouillons pour faire réduire.
8. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, sinon prolonger suivant leur fermeté.
9. Option : En fin de cuisson, rajouter 1 càs de crème fraîche.
10. Poivrer de 5 tours du moulin, rajouter 1 càc d'herbes. Saler peu à cause du bouillon.
11. Tailler le persil, éplucher l'ail et en faire des petits dés. Rajouter à la préparation.
12. Option : Rajouter des champignons à la Bordelaise – Voir la rubrique « Légumes ».
13. Mélanger le tout. Carottes, crème, persil et ail avant de servir chaud.

Accompagnement : Viande blanche.

* * * 16 mai 2022 * * *