



Blanquette de veau

"Façon Grand-Mère"



2
portions



25min



55min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée HP HC Nature
- ✓ 500 g de sauté de veau
- ✓ 50 g de beurre demi-sel
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ 5 g de farine
- ✓ 7 cl de vin blanc sec
- ✓ 10 g de fond de veau déshydraté
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 2 carottes
- ✓ 50 g de champignons de Paris
- ✓ 2 c.à.s. de crème fraîche épaisse
- ✓ Le jus d'1/2 citron
- ✓ Sel, poivre et muscade

- ✓ Faites revenir à la cocotte les morceaux de viande avec le beurre, ajoutez les oignons émincés et l'ail écrasé.

360 kcal **20,0 g** Protéines
/ Pour 200 ml

- ✓ Mélangez la farine et le fond de veau avec le vin blanc et la bouteille de Delical Boisson Lactée HP HC Nature.
- ✓ Versez dans la cocotte avec le bouquet garni, puis assaisonnez.
- ✓ Pelez les carottes et taillez-les en rondelles, les verser dans la préparation.
- ✓ Lavez les champignons, les émincer et les mettre à leur tour dans la cocotte.
- ✓ Laissez cuire 40 min environ.
- ✓ Ajoutez la crème et le jus de citron et poursuivez la cuisson pendant 10 min.
- ✓ Salez et poivrez à votre convenance.