

Rechercher

Editer l'article

Administration

Pour 4 personnes :

- 800 g de veau pour blanquette (tendrons)
- 6-8 pommes de terre moyennes
- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Pour la sauce blanche :

- 40 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 bol 1/2 de bouillon de blanquette
- 1 jaune d'oeuf



#Blanquette de veau aux pommes de terre #Blanquette #Veau #Pommes de terre #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Faites bouillir environ deux litres d'eau dans la cocotte minute clipso control seb avec le bouquet garni, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre.

Mettez les morceaux de viande dans la cocotte où l'eau est en train de bouillir. Par-dessus, déposez le panier contenant les pommes de terre épluchées et coupées en tronçon. Salez et poivrez. Fermez la cocotte, programmez le minuteur sur 20 min.

Pendant ce temps, commencez à préparer une sauce blanche en mélangeant sur feu doux 50 g. de beurre avec 40 g. de farine. Laissez refroidir le roux. Lorsque la blanquette sera cuite, filtrez le jus au chinois et le rajouter au roux. Hors du feu, incorporez le jaune d'oeuf en mélangeant rapidement.

Servez la blanquette entourée de pommes de terre et couverte de sauce.