

## Blanquette de veau.

1 kg de veau (pour blanquette)  
1 cube de bouillon de légumes  
2 carottes  
2 oignons jaune  
1 petite boîte de champignon (coupés)  
1 petit pot de crème fraîche  
1 citron  
1 jaune d'oeuf  
Farine  
25 cl de vin blanc

- Faire revenir la viande (en plusieurs fois au besoin) dans un peu de beurre doux et de l'huile jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Pendant ce temps, couper les carottes en rondelles et émincer 3/2 oignons.

- Retirer la viande en laissant le jus. Faire suer les légumes un moment puis rajouter la viande et saupoudrer de 2 cuillères de farine. (l'idéal est de singer comme pour le bourguignon mais c'est plus long). Bien remuer. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, le cube de bouillon, le vin et remuer encore. Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.

- Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant régulièrement. Si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.

- Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et le jus de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment juste avant de servir et bien remuer.