

blanquette de veau de Mamie Sibonne

Plats

Mettre la viande dans une casserole, couvrir d'eau, saler, poivrer.

Ajouter des carottes en rondelles, un poireau, 2 échalotes, ail, persil, laurier, thym, céleri.
Couvrir.

Laisser cuire à feu doux 1h30 à 2 h.

Quand la viande est cuite, préparer la sauce. Pour cela faire fondre du beurre dans une casserole puis ajouter 1 cuillère à soupe ou 2 de farine, bien cuire. Mouiller avec le jus de viande. Mettre cette sauce sur la viande (s'il restait du jus non utilisé, le retirer). Laisser un peu mijoter 5 mn. Avant de servir ajouter un peu de crème fraîche.

Accompagnement : riz ou pommes de terre