

Blanquette de veau ou d'agneau ou de Poulet -

C'est une Recette de ma grand'mère, très facile à faire; l'avantage c'est que l'on peut la faire la veille, et le lendemain, vous y rajouterez soit des pommes vapeur ou du riz blanc.
Prévoir pour 4 personnes 1 kg de viande enroulée dans une cocotte en fonte, faire revenir les morceaux de viande - feu moyen - surtout pas faire trop colorer la viande - Elle sera juste revenue sur les 2 faces - Sortir la viande.

A la place, à feu très doux, faire revenir 1 oignon moyen et 2 échalottes, coupées au couteau en tout petits morceaux. Quand ça commencera à sentir bon (pas dorés) Rajoutez la viande, bien remuer avec 1 C. en bois, et y mettre 1 Cuillère $\frac{1}{2}$ à soupe bien pleine ~~de~~ C. de farine.
Tous les morceaux seront saupoudrés de farine faire revenir 1 ou 2 minutes, et Rajoutez de l'eau à peu près à $\frac{1}{2}$ cocotte - Bien remuer.
Rajoutez sel poivre, $\frac{1}{2}$ thym et $\frac{1}{2}$ feuille de laurier + 1 Bonne pincée de muscade Râpée.

A ébullition baisser le feu, et faire cuire 1 H ou plus, c'est à surveiller.

Vous ferez réduire la sauce en laissant les morceaux de viande.

Si vous trouvez que c'est trop liquide (on peut rajouter 1 C. à soupe de SAUCELINE c'est maïgna qui fait à produit et c'est très bon.)
→ Si la blanche a été préparée la veille, vous mettez SAUCELINE le lendemain en même temps que la liaison qui se prépare ainsi:

1 Jaune d'oeuf ou 2 si il y a plus d'1 kg de viande.

1 grosse C. à Soupe de jus de citron frais. bien battre à la fourchette et la rajouter dans la blanquette, qui devra être à ce moment, en pleine ébullition - Goutez et rectifier l'assaisonnement.

Chez nous on ne mettait pas de crème - Mais si vous le souhaitez vous la rajouterez après avoir mis la liaison.

Toujours à feu doux, pour ne pas gâcher cette délicieuse sauce - Dès que l'ébullition reprend, arrêtez le feu et mettez le couvercle.

Regalez - vous bien -