

Blanquette de veau, éclats de noisettes

Ingrédients

1 kg de viande de veau (tendron et épaule)
250 g de crème épaisse
200 g de champignon de Paris
4 carottes- 1 branche de céleri
80 g de noisettes
1 oignon - 1 gousse d'ail
2 Marmites de Bouillon Bouquet Garni Knorr
1 c. à soupe rase de Maïzena
1 jaune d'œuf
Huile d'olive - sel, poivre



Préparation

Pelez et hâchez l'oignon et l'ail. Pelez et coupez les carottes en grosses rondelles. Émincez la branche de céleri.

Coupez la viande en morceaux et faites-la revenir dans une cocotte avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le céleri et les carottes.

Diluez dans 1L d'eau bouillante les marmites de Bouquet Garni Knorr. Délayez et ajoutez le bouillon dans votre cocotte. Couvrez et laissez mijoter 1h30.

Placez les noisettes sur une plaque de cuisson. Passez-les rapidement sous la rampe du gril pour les torréfier. Une fois grillées concassez-les à l'aide d'un couteau. Réservez.

Nettoyez les champignons, puis coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille. Dans une poêle, mettez un filet d'huile d'olive et faites sauter les champignons à feu vif.

Débarrassez la viande et les légumes de la cocotte à l'aide d'un écumoire.

Dans un petit bol, délayez la maïzena dans 2 c. à soupe d'eau froide et fouettez avec la crème et le jaune d'œuf. Versez aussitôt dans le jus de cuisson de la cocotte et remettez sur le feu 10min environ pour que la sauce épaississe.

Rectifiez l'assaisonnement, puis ajoutez la viande, les légumes et les champignons dans la cocotte. Laissez mijoter 20 min à feu doux et à couvert.

Servez la blanquette avec du riz blanc ou des pommes de terre à l'eau et décorez de noisettes.