LA BLANQUETTE DE MAMIE

La recette

Ingrédients :

• 1,2 kg de veau ou dinde découpé en morceaux
• 1 oignon piqué de quelques clous de girofle
• 2 gousses d'ail
• 1 bouquet garni
• 3 belles carottes
• 800 gr de pomme de terre à chair ferme
• Sel poivre
• 30 gr de beurre

Pour la sauce :
• 60 gr de farine
• 75 gr de beurre
• 1/2 bol de bouillon de la blanquette, ajouter si nécessaire
• 1 jaune d'œuf
• 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
• 1/2 jus de citron

Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de viande dans le beurre quelques instants.
Recouvrir d'eau, ajouter le bouquet garni, l'oignon piqué des clous de girofle, l'ail, les carottes découpées en rondelles, salez poivrez.
Laissez mijoter entre 1h30 et 1h45 sur feu doux, remuez de temps en temps, ajoutez de l'eau si nécessaire.
Epluchez et faites cuire vos pommes de terre.

Préparez la sauce blanche :
Dans une casserole faites fondre le beurre et ajoutez la farine, remuez pour obtenir un roux.
Laissez refroidir et ajouter le bouillon de la blanquette en remuant, remettre sur feu doux et continuer de remuer pour qu'elle épaississe.

Hors du feu ajoutez le jaune d'œuf en fouettant rapidement puis le jus de citron et la crème fraîche, salez, poivrez.

Servir bien chaud, j'ajoute des champignons frais et quelques brins de persil.

Stéphane