



RECETTE MODÈLE

LA BLANQUETTE DE VEAU

INGRÉDIENTS

LA BLANQUETTE

300g d'épaule de veau coupée en cubes de 4 cm 1,5l de fond de veau frais

300g de poitrine de veau coupée en cubes de 4cm Huile d'olive

Sel de mer 100 g Crème fraîche épaisse

LA GARNITURE

300g de riz sauvage noir 12 oignons grelots épluchés

8 mini-carottes fanes 100g de champignons de paris nettoyés

50g de beurre 15g de sucre

LE FOND DE VEAU

500g de bas morceau de veau (que, haut de cote, etc..) 1 os à moelle

500g de crosses de veau concassé 1 oignons

25g de champignons de paris 2 carottes pelées et coupé en cubes

1 blanc de poireaux lavé et coupé en cube 1 gousse d'ail écrasé

1 bouquet garni huile d'olive
