



Blanquette de veau à la moutarde de Dijon Bornibus

Ingrédients :

800g d'épaule de veau
en cube
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
1 gousse d'ail
1 poireau
70g de farine
80g de beurre
1 jaune d'œuf
10 cl de crème
1 cuillère à soupe de
moutarde Bornibus
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Gros sel
Piment de Cayenne

Préparation :

Faire blanchir les cubes de veau, départ eau froide, durant 5 min.

Laver et éplucher tous les légumes.

Dans une marmite, ranger la viande, les légumes et couvrir avec 1.5 l d'eau froide.

Saler au gros sel et laisser cuire à frémissement sur feu doux.

Pendant ce temps, préparer le roux blanc avec la farine et le beurre.

Mélanger dans un bol la crème, le jaune d'œuf et la moutarde Bornibus.

Lorsque la viande est cuite, la réserver dans un saladier, avec une petite louche de bouillon et filmer pour garder chaud. Passer le bouillon à la passoire, réserver les légumes pour un autre usage.

Verser le bouillon sur le roux, et cuire à ébullition en fouettant jusqu' à atteindre une consistance épaisse.

Ajouter deux petites louches de sauce dans le mélange crème-œuf-moutarde, puis reverser le tout dans la sauce restante et couper le feu.

Mélanger au fouet et rectifier l'assaisonnement avec le gros sel et le piment de Cayenne.

Dresser la viande et recouvrir de sauce.

Servir sans attendre.

