

## BLANQUETTE DE VEAU

Pour 10 personnes

1,5 kg de veau pour blanquette (de la noix par exemple)

200g de beurre

200g de farine

Une boîte de fond de veau

2 bouquets oignons blanc nouveaux

1 bouquet garni

Sel poivre

½ litre de lait concentré non sucré

3 jaune d'oeuf

Zestes de 3 citrons

400g de champignons de Paris

Recouvrir la viande d'eau froide et y ajouter la quantité adaptée de fonds de veau et le bouquet garni

Porter à ébullition environ 50'

Mettre le beurre dans une marmite avec les oignons coupés en tronçons (garder l'oignon sur environ 10cm)

sel,poivre

Ajouter la viande

Ajouter la farine

Ajouter du bouillon de cuisson (en fonction de la quantité souhaitée)

Les zestes émincés très fins

Les jaunes d'oeuf battu

Le lait concentré

Les champignons cuits au préalable

Laisser mijoter