

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 30 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **2 h**



Préparation

1. Couper la viande en cubes et déposer dans une grande casserole. Recouvrir deux litres d'eau froide. Porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, peler l'oignon et y piquer les clous de girofle. Peler les carottes et les couper en rondelles.
3. Lorsque l'eau bout, écumer la surface à plusieurs reprises jusqu'à ce que le dessus de l'eau soit clair. Ajouter ensuite l'oignon, les rondelles de carotte, le bouillon en cube, le bouquet garni, et assaisonner.
4. Recouvrir la casserole avec le couvercle en laissant une petite ouverture. Diminuer le feu et laisser cuire à petits bouillonnements pendant 2 h.
5. Pendant ce temps, nettoyer les petits champignons. S'ils sont plus gros, les couper en 2 ou en 4. Les placer dans une casserole avec une noix de beurre, le jus de citron, les petits oignons (pelés) et le vin blanc. Assaisonner et laisser réduire à sec.
6. Égoutter le contenu de la casserole contenant le veau dans une passoire et verser le contenu dans un récipient en dessous pour récupérer le bouillon de cuisson. Retirer l'oignon et le bouquet garni.
7. Dans une casserole, mettre le beurre à fondre et lorsqu'il grésille, ajouter la farine. Bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un roux blond.
8. Ajouter ensuite petit à petit le bouillon de cuisson en mélangeant toujours avec le fouet. Laisser cuire quelques instants pour obtenir une sauce onctueuse. Lorsque la texture souhaitée est atteinte, arrêter de mettre du bouillon, même s'il en reste dans votre casserole.
9. Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf et la crème fraîche. Verser le mélange dans la sauce. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
10. Remettre la viande et les carottes dans une casserole avec la sauce et faire réchauffer le tout à feu doux en évitant de faire bouillir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

650 g (1.4 lb) de veau en cubes

1 gros oignon

2 clous de girofle

5 carottes

600 ml (2 1/3 tasses) de petits champignons de Paris

10 petits oignons grelots

1 cube de bouillon de volaille

1 bouquet garni

Sel et poivre

250 ml (1 tasse) de vin blanc sec

Le jus d'un demi-citron

SAUCE

2 jaunes d'oeufs

100 ml (1/3 tasse) de crème fraîche








45 ml (3 c. à soupe) de beurre

95 ml (1/3 tasse) de farine

Bon à savoir !

L'étape où l'on écume le bouillon est importante, ne pas l'oublier. Servir avec du riz ou des tagliatelles fraîches!

Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans fruits de mer
-  Sans arachides
-  Sans noix
-  Sans poisson
-  Sans soya