**La blanquette de veau à l’ancienne**

**Ingrédients : 1 kg de sauté, de veau et tendron de veau, un gros oignon, trois gousses d’ail du persil, une cuillère à soupe de farine, un blanc, deux poireaux, deux carottes, deux jaunes, d’œuf et une brique de crème fleurette un jus de citron, champignons, frais en boîte coupé en morceaux, cube de volaille ou légumes, un oignon clous de girofle, accompagnement, pommes de terre ou riz**

**Déroulement de la recette, prendre un grand contenant laver la viande. Couper-la en morceaux la mettre dans cette casserole marmite et ajouter le blanc de poireaux coupé en morceaux. L’oignon également couper en morceaux émincé également l’ail coupé en tout petits morceaux. Le persil, les carottes en rondelles, l’oignon avec les deux coups de girofle enfoncé sur la peau. Recouvrir d’eau, mettre le bouillon de légumes ne pas salé car le bouillon est déjà salé mettre sur le feu un tout petit feu lorsque ça commencera à bouillir écumé avec une écumoire, car la viande va rejeter des résidus un peu sales et lorsque vous n’écumer riez plus couvrir de moitié et les cuire au moins une petite heure à petit Bouillon.**

**Dans une poêle, faire fondre du beurre, mettre quelques petites gouttes d’huile et faire revenir les champignons récupérer tous les petits légumes qu’il y a avec la viande garder l’eau de cuisson et faire revenir avec les champignons. Donc ces petits légumes faire revenir donc champignons et les petits légumes. Ajouter la cuillère de farine, faire un peu roussir et prendre une louche du bouillon de la viande et mouiller comme si vous faisiez un roux avec la préparation donc champignons petits légumes au moins 2 ou 3 louches pour monter une belle sauce.**

**N’oubliez pas d’enlever l’oignon avec les coups de girofle avant de faire ce roux de légumes et champignons**

**Une fois la sauce bien épaisse, couvrir et laisser de côté, éteindre le feu prendre la viande mettre sur un plat de Service, ensuite, prendre dans un bol, deux jaunes d’œuf. Ajouter 20 cl de crème Florette, mélangé salée poivrée. Ajoutez-y une louche de bouillon de la viande, bien mélangé, ajouter un jus d’un demi citron bien mélangé et mélangé à la sauce champignons légumes.**

**Mélanger la sauce donc aux champignons légumes et mettre tous cette sauce ponctuais sur la viande y mettre quelques brins de persil. Faites cuire vos pommes de terre à part ou votre riz vapeur est servi bien chaud. Régalez-vous**