

# BLANQUETTE DE VEAU

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Nombre de portions :  | 25            |
| Poids après cuisson : | 5512 g        |
| Poids d'une portion : | 320 g         |
| Substitut possible :  | Cubes de porc |

| INGRÉDIENTS   | MÉTHODE  |
|---|--|
| 4300 g de veau en cubes   | 1. Mouiller un peu plus qu'à hauteur.<br>2. Porter à mijotement et écumer.                             |
| 360 g d'oignons coupés en mirepoix<br>360 g de carottes coupées en mirepoix<br>300 g de céleri coupés en mirepoix<br>4 unités de feuilles de laurier<br>8 unités de branches de thym<br>4 unités de gousses d'ail écrasées<br>20 ml / 24 g de sel | 3. Ajouter.<br>4. Mijoter à couvert environ 2h30, jusqu'à ce que la viande soit cuite.<br>5. Décanter. |
| 225 g de roux<br>2500 ml de liquide de cuisson  | 6. Lier.   |
| 60 ml de vinaigre de cidre<br>250 ml de crème   | 7. Ajouter.  |
| 600 g de champignons de Paris coupés en quartiers<br>60 ml d'huile de canola  | 8. Rôtir au four à 200 °C (400 °F) environ 5 minutes.<br>9. Réserver.                                  |
| 360 g d'oignons perlés surgelés Bonduelle   | 10. Blanchir.<br>11. Réserver.   |
| Champignons et oignons<br>150 ml / 20 g d'estragon ciselé   | 12. Ajouter à la blanquette.   |



## Saviez-vous que...

Tous les adeptes de cuisine ont plus d'une farine dans leurs armoires. Farine blanchie, farine de blé non blanchie, farine d'épeautre, farine de chanvre, farine de lin, farine de sarrasin et plus encore! Il faut choisir la bonne pour le résultat escompté et celles portant les logos d'Aliments du Québec.

