

**Difficulté :** moyen **Temps de préparation :** 20 min **Temps de cuisson :** 2 h 30



## BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ DE CAMARGUE

La blanquette de veau est un plat classique de la cuisine française, particulièrement réconfortant, délicat et savoureux, souvent accompagnée de riz de Camargue.

- **Le Veau** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

## LES INGRÉDIENTS

**Paleron, jumeau,  
macreuse, jarret sans  
os, bas carré de veau**  
200g

 **Riz de Camargue**  
2x125g

 **Oignon**  
1

 **Crème fraîche**  
80g

 **Carottes**  
150g

 **Champignons**  
150g

 **Citron**  
1

 **bouquet garni**  
1

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 **Sel, Poivre, Thym, Laurier**  
selon votre goût

 **Oeuf**  
1 jaune

 **Farine**  
2 cuillères à soupe

## L'ÉQUIPEMENT

1 cuillère , 1 cocotte , 1 casserole , 1 bol,

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Rincez, épluchez et émincez les champignons, couper les carottes en rondelles, émincez l'oignon.

### ÉTAPE 2

Dans une cocotte d'eau frémissante, faites blanchir les morceaux de blanquette pendant 25 minutes.

### ÉTAPE 3

Placez la viande dans une cocotte et faire revenir dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient dorés. Salez et poivrez.

### ÉTAPE 4

Saupoudrez de 2 cuillères à soupe de farine, bien remuer.

Ajoutez 3 verres d'eau, remuez de nouveau. Puis couvrez d'eau

### ÉTAPE 5

Ajoutez les légumes à la viande et laissez mijoter, sans couvrir, 1h30 à 2 heures, en remuant. Au besoin, rajouter de l'eau de temps en temps.

### ÉTAPE 6

Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jaune d'oeuf, le jus de citron. Ajoutez ce mélange au dernier moment avec le bouquet garni.

### ÉTAPE 7

Cuire le riz de Camargue 12 mn dans une casserole d'eau bouillante salée

### ÉTAPE 8

Dressez le riz et la blanquette dans l'assiette. Dégustez



## CONSEILS ET ASTUCES

Parfait pour un repas convivial et raffiné, mais surtout meilleur le lendemain.