

# BLANQUETTE DE VEAU (FRICASSEE)

Recette proposée par Marcel Matussi



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 8 morceaux de 75 g de tendron de veau - 2 carottes (200 g) - 1 oignon (75 g) - 3 gousses d'ail - 150 g de champignons de Paris - 2 jaunes d'œufs - 75 g de mascarpone - 100 ml de crème fleurette - 1 bouillon de volaille cube - 50 g de maïzena - 150 ml d'eau - sel, poivre

---

1. Éplucher l'ail et l'oignon et les couper en morceaux. Nettoyer les champignons et les tailler en quartiers. Éplucher les carottes et les émincer en rondelles. Mettre l'ail et l'oignon dans la cuve et les hacher en mode EXPERT 30 secondes vitesse 13 sans chauffer.

2. Ajouter la viande, les carottes, les champignons, le bouillon, l'eau, le sel et le poivre. Passer en programme MIJOTAGE 130°C pour 45 minutes. Au bout de 20 minutes, éventuellement enlever le bouchon.

3. 5 minutes avant la fin délayer la maïzena avec un peu d'eau et la verser par l'ouverture.

4. Mélanger 2 jaunes d'œufs avec la crème et le mascarpone (pour donner un peu de légèreté).

5. Au bout des 45 minutes, baisser la température de cuisson à 65 °C, verser les jaunes à la crème et laisser encore mijoter 15 minutes.

6. Servir avec du riz créole par exemple.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matussi