

FRICASSÉE DE VEAU.

6 PERSONNES.

Ingrédients :

1kg de flanchet ou épaule de veau

75 gr de beurre

2 c à soupe de farine tamisée

1 bouquet garni

½ c à soupe de sel

¼ c à café de poivre du moulin

100gr d'oignons

50 gr de carottes

1 jaune d'œuf

100gr de champignons

Des croutons frits

Dans une cocotte, faites revenir le veau dans le beurre, sans le faire rissoler.

Mettre la farine tamisée, bien mélanger, puis mouillez avec l'eau

Ajoutez le bouquet garni, sel, poivre, oignons en morceaux, carottes en rondelles, laissez cuire environ 1h 30

Lorsque l'ébullition commence, baissez le feu, la viande va cuire doucement dans son jus.

Quand la viande est cuite, liez la sauce (avec la préparation jaune d'œuf délayé dans quelques cuillères de lait froid) puis ajoutez les champignons.

Servez avec des croutons frits.