



Les plats principaux

Cassolette de veau à l'orientale

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 carottes (coupées en bâtonnets)
1 blanc de poireau (émincé)
100 grammes de champignons (coupés en rondelles)
400 grammes de veau coupé (en dés)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 décilitre de vin blanc
2 cuillères à soupe de farine
2 1/2 décilitres de bouillon de viande
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 citron (le jus)
1 jaune d'œuf
1 décilitre de crème

Méthode de préparation

Dorez les carottes et le poireau pendant 5 minutes dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Débarrassez la poêle et faites-y revenir les dés de veau dans le reste d'huile d'olive. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Déglacez avec le vin et laissez réduire de moitié.

Ajoutez le bouillon, les légumes, le thym et le laurier et laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes. Incorporez-y le jus de citron.

Battez ensuite le jaune d'œuf avec la crème et ajoutez le mélange à la sauce. Portez une dernière fois le tout à ébullition.

