



PAR MME - EMS LA CHÂTELAINNE (GE)

LA BLANQUETTE DE VEAU ET SON RIZ

Ingredients

(Pour 10 personnes)

2 kg d'épaule de veau
600 g de riz long grain
1,5 l de fond de blanc de veau
1 bouquet garni
600 g de carotte
2 poireaux
2 oignons
1 petit bouquet de persil
100 g de farine
100 g de beurre
250 ml de crème
3 clous de girofle
Sel, poivre
Huile

Preparation:

- 1.Couper la viande en gros morceaux de 40 g environ.
- 2.Couper les carottes, le poireau, les oignons.
- 3.Faire blanchir la viande dans de l'eau et retirer toute l'écume, égoutter.
- 4.Disposer la viande dans une grande casserole. Ajouter le fond de veau, les légumes, 1 oignon coupé en deux, piqué de clous de girofle. Saler.
- 5.Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit moelleuse et que le fond soit suffisamment réduit.
- 6.Faire revenir un oignon émincé dans un peu d'huile. Ajouter le riz. Mouiller avec 2 fois le volume du riz en eau et cuire environ 20 minutes.
- 7.Faire un roux blanc avec la farine et le beurre fondu et lier la sauce. Ajouter la crème.
- 8.Dresser dans un plat et parsemer de persil haché à l'envoi. Servir avec le riz.