

PAR MME - EMS LA CHÂTELAINE (GE)

LA BLANQUETTE DE VEAU ET SON RIZ

Ingrédients (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

Préparation:

- 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.