



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.