



## \_\_\_ Blanquette de Veau d'Aveyron et du Ségala au Morilles et vin du Jura \_\_\_

Saison : Hiver

Type : Plat



6 pers



Facile



A Mijoter



Préparation : 20 min

Cuisson : 1h30 min

### \_\_\_ Ingrédients \_\_\_

- 750g de sauté de Veau d'Aveyron et du Ségala
- 3 carottes
- 1 oignon piqué de deux clous de giroflles
- 1 gousse d'ail
- Un bouquet garni
- 40g de morilles séchées
- 250ml de vin moelleux du Jura
- 1 cs de fécule de pommes de terre
- 100g de crème fraîche liquide
- 1 jaune d'œuf

Recette proposée par : Mélanie Boré

Photo : @Mélanie\_Boré



### \_\_\_ Préparation \_\_\_

Commencez par réhydrater les morilles dans un bol d'eau chaude pendant 1 heure.

Epluchez et lavez les carottes. Coupez-les en petits cubes.

Plongez la viande dans une cocotte remplie d'eau froide et faites chauffer pendant 15 min. Ecumez les impuretés au fur et à mesure. Egouttez la viande. Remettez-la dans la cocotte, ajoutez le vin et complétez avec de l'eau, la viande doit être recouverte.

Ajoutez les carottes, l'oignon, la gousse d'ail épluchée et le bouquet garni. Laissez mijoter pendant une heure au moins. Ajoutez les morilles après les avoir bien rincées. Laissez de nouveau cuire 30 minutes.

Débarrassez la cocotte de la viande, des carottes et des morilles, réservez. Laissez réduire le bouillon. Puis ajoutez la crème, bien mélanger et laissez encore réduire 5 minutes. Ajoutez le jaune d'œuf tout en fouettant pour bien le mélanger, la sauce va s'épaissir. Salez et poivrez, remettez la viande, les carottes et les morilles dans la sauce et laissez le tout se réchauffer doucement.

Servez bien chaud.