

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/5 personnes

Faire revenir les morceaux de veau dans le beurre chaud et le laisser prendre couleur.
Après avoir retiré la viande, ajouter 2 cuillerées à soupe de farine, mélanger au fouet puis ajouter progressivement le bouillon de veau ou d'eau et le vin blanc.
Remettre les morceaux de veau, amener à ébullition, ajouter les champignons coupés en lamelles, l'oignon pareillement coupé, le bouquet garni, sel et poivre.
Laisser mijoter à feu doux environ 1h30 (la viande doit être tendre).
Au dernier moment lier la sauce avec un jaune d'oeuf et quelques cuillerées de sauce, puis l'ajoutez en mélangeant bien.

Servir avec du riz, pomme de terre vapeur ou tagliatelles.

Commentaires

Si vous voulez congeler n'ajouter pas tout de suite le jaune d' oeuf.

Recette de ma grand-mère, reprise par moi en 1962

Ajouter un commentaire

FRICASSEE DE VEAU



Ingrédients

1 kg de veau (épaule)
coupé en morceaux
40 g de beurre
2 cuillerées à soupe
de farine
20 cl de bouillon de
veau ou d' eau
20 cl de vin blanc sec
200 g de champignons
1 gros oignon
1 bouquet garni
(persil thym laurier)
1 jaune d' oeuf
sel/poivre

