

# Blanquette de bœuf

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 2 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de boeuf
- 1 cuil à soupe de fleur de maïs
- 1 cuil à soupe d'oignons
- Un peu de farine
- 2 carottes
- 2 carrés de bouillon boeuf
- 6 Champignons de Paris
- 300 ml d'eau
- 25 cl de blanc sec
- Huile d'olive
- 20 cl de crème fleurette
- Sel / Poivre
- 2 jaunes d'oeuf

## Préparation :

Faire fondre vos 2 cubes de bouillon de boeuf avec les 300 ml d'eau bouillante

Découper votre viande en dés et les rouler dans la farine.

Eplucher et découper les carottes en julienne, les champignons et émincer vos oignons

Dans une cocotte, mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir votre viande.

Lorsque celle-ci a pris une bonne couleur, la retirer et mettre les oignons, les carottes et les champignons.

Verser le vin blanc

Lorsque les légumes ont sués, placer la viande sur les légumes de la cocotte et le bouillon  
Saler, poivrer.

Laisser mijoter, couvercle dessus, pendant 2 h au moins

Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs, la crème et la fleur de maïs, fouetter le tout.

Retirer la viande et les légumes et incorporer la crème au bouillon.  
Bien mélanger le tout pour obtenir une sauce onctueuse.

Vous pouvez préparer du riz en parallèle.

Mettre le riz dans l'assiette, placer votre viande et vos légumes et verser votre sauce dessus.

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**