

Blanquette des Buya-tsa



Ingrédients

1kg de poitrine de veau

1,75dl d'eau

1 bouquet garni

10 baies de genièvre

2 brins de romarin

30 grains de poivre

1 c. c de sel

350g carottes

450g de champignons de paris

1 c. s. de beurre

2 citrons

Sel, poivre

40g beurre

40g farine

2 c. s. d'estragon frais

Préparation

Couper en morceaux d'environ 4cm

Mettre les morceaux de viande et les épices dans une cocotte, couvrir avec de l'eau froide. Chauffer à petit feu et cuire à petit feu pendant 90 minutes. Ecumer

Couper en rondelles, ajouter
Brosser, couper en lamelles
Chauffer dans une poêle. Ajouter les champignons. Etuver quelques minutes

Presser, ajouter le jus
Assaisonner, réserver

Préparer un beurre manié. Prélever 1 dl de jus de cuisson. Mettre dans une casserole et lier la sauce. Verser dans la cocotte, mélanger avec la viande, les carottes et les champignons

Ciseler, ajouter en fin de cuisson.
Rectifier l'assaisonnement