



Préparation : 10 min / Cuisson: 1 h

Osety

Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Blanquette de veau aux saveurs d'automne

Ingrédients pour 4 pers

- 1 kg de blanquette de veau Saveur Lotoise
- 1 kg de butternut
- 4 oignons
- 30 cl de crème liquide
- 12 cerneaux de noix de Jérôme Moles à Molières
- Sel et poivre
- Marrons cuits du Moulin de Nadal
- Cumin

Préparation

Dans une cocotte, placez les morceaux de veau et recouvrez d'eau froide. Salez et poivrez, puis portez à ébullition. Laissez cuire ensuite 45 minutes à feu doux.

Épluchez et coupez votre butternut, émincez les oignons. Ajoutez-les à la viande de veau et cuire 25 minutes.

Sortez de la cocotte la viande et le butternut. Faites ensuite réduire le bouillon restant aux $\frac{3}{4}$ et versez la crème. Ajoutez le butternut, les marrons cuits, le cumin et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Remettez la viande et laissez mijoter 5 minutes à feu très doux.

Servir la blanquette de veau et décorez-la de noix avant de servir !

Bon appétit !