

CATE BLAN- QUETTE

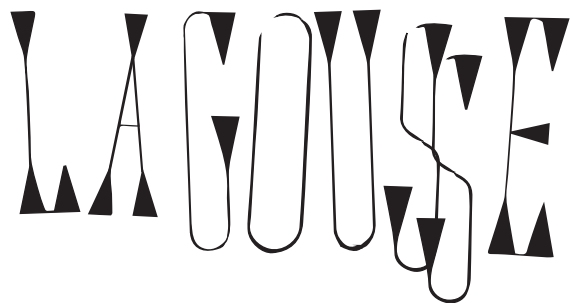
Gousse n.f

1. **Botanique** : Enveloppe d'organes végétaux clos suivant des zones définies laissant une ouverture pour libérer leur contenu (graines, pollen, spores, etc.)

2. **Argot** : Rom commun désignant le barillet des revolvers lors de la conquête de l'Ouest américain.

Le nom aurait été inventé par Calamity Jane puis repris par Annie Oakley, Belle Starr ou encore Bonnie Parker, toutes les trois as de la gâchette et tireuses d'instinct

Ilou Maria Ile Brusq



*Una Deliziosa Quotidiana
de Dykitchen*



INGREDIENTES

- 800 GR DE VEAU COUPÉS
EN GROS MORCEAUX
- UNE BELLE BOÎTE DE
CHAMPIGNONS DE PARIS
ENTIERS
- 2 BELLES CAROTTES
- 2 BEAUX OIGNONS
- UN VERRE
DE VIN BLANC SEC
- 2 FEUILLES DE LAURIER
- 2 GOUSSES D'AIL
- DU BEURRE
- LE JUS D'UN PETIT
CITRON JAUNE
- UN ŒUF
- UN PEU DE FARINE
- 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE
ÉPAISSE
- DU SEL
- DU POIVRE NOIR



CATE BLANQUETTE



Couper les oignons
grossièrement,
l'ail finement et
les carottes en
petits tronçons.

23

Dans une grande
Cocotte ou une
belle marmite, faire
fondre une énorme
noisette de beurre
à feu vif.



Faire revenir les
Morceaux de viande
sur tous leurs côtés
en la faisant bien
griller pendant
5 minutes.

CATE BLANQUETTE



Ajouter l'équiva-
alent d'une cuillère à
soupe de farine blanche
et remuer vivement. **23**

Remettre une
noisette de beurre et
jeter les oignons, l'ail
et les carottes. Toujours
à feu vif, remuer,
remuer, remuer
pour que ça grille
légèrement.



Déglacer au vin blanc
et baisser le feu au
minimum.



Remplir maintenant avec de l'eau jusqu'à ce que tous les ingrédients fassent trempette. **23**



Ajouter du sel, du poivre et le laurier.

Couvrir et laisser sur le feu pendant au moins une heure, deux si vous le pouvez.

CATE BLANQUETTE



Une bonne
Demi-heure avant
de passer à table,
ajouter le jus de
citron jaune, un
jaune d'œuf et toute
la crème fraîche.

23



Mélanger bien et
laisser s'épaissir
la sauce sans couvrir.

À encore, le temps
de cuisson peut
s'allonger sans soucis.

Il n'y a pas de secret,
plus ça cuit,
meilleur c'est.

CATE BLANQUETTE

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.