

Blanquette de veau de ma Grand-Mère

Ingrédients

1 kg de quasi de veau en morceaux pas trop gros
2 càs d'huile d'olive
50 g de beurre
1 bouquet de persil
4 gousses d'ail
4 càs de farine
300 g de champignons de Paris frais
sel
poivre

Déroulement

Hachez l'ail et le persil. Pelez et émincez les champignons de Paris.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte ajoutez 25 g de beurre et mettez-y à revenir la moitié du veau sur feu vif.

Retournez les morceaux pour qu'ils soient vraiment dorés de tous côtés.

Sortez les dans une assiette et faites de même avec l'autre moitié de veau.

Remettez tout le veau dans la cocotte, ajoutez 4 cuillères à soupe d'ail et persil et 25 g de beurre, mélangez 1 mn.

Saupoudrez de farine, mélangez et continuez à faire dorer. Cela doit un peu attraper dans le fond. Couvrez d'eau en y allant doucement, en remuant et en grattant bien le fond et les côtés de la cocotte.

Amenez à ébullition. Salez, poivrez, baissez le feu.

Laissez mijoter environ 1h 30 mn couvert et en remuant de temps en temps.

Ajoutez les champignons de Paris à la viande et laissez mijoter encore 30 mn sans couvrir en remuant souvent. La blanquette de veau de ma Grand-Mère se sert avec du riz ou des pommes vapeur.

Fondant Citron Mascarpone

Ingrédients

250g de Mascarpone

3 Œufs

1 Cuillère à Café d'Arôme de Citron

50g de Farine

60g de Sucre

15 cl de Lait

Le Jus d'un Citron

Déroulement

Préparez la Base :

Dans un bol, mélangez le mascarpone avec le lait et les œufs à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Incorporez le Sucre :

Ajoutez le sucre et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ensuite, incorporez le jus de citron et l'arôme de citron pour rehausser la saveur.

Ajoutez la Farine :

Tamisez la farine avant de l'incorporer doucement à la préparation pour éviter d'alourdir la pâte.

Préparez le Moule : Beurrez généreusement un moule à gâteau de 20 cm de diamètre pour éviter que le fondant ne colle.

Versez la Préparation : Versez la pâte dans le moule en veillant à bien la répartir uniformément.

Cuisson :

Préchauffez votre four à 180°C (350°F). Enfournez le gâteau pour environ 35 minutes. Surveillez la cuisson pour éviter qu'il ne brunisse trop rapidement.

Refroidissement :

Une fois la cuisson terminée, sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir légèrement avant de le servir.