



## Fricassée de veau aux primeurs

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 10 MN  
CUISSON : 1 H 30



- 600g d'épaule de veau en morceaux de 40g
- 3l de bouillon de volaille • 100g de crème fraîche
- 200g de carottes épluchées
- 300g de pommes de terre épluchées
- 200g de pois gourmands • 100g de haricots verts
- 100g de pleurotes • 50g de morilles (facultatif)
- Maïzena • 2 œufs • Beurre, huile • Poivre, sel

Cuire respectivement les légumes dans le bouillon de volaille puis rafraîchir.

Mettre ensuite la viande dans le bouillon à mijoter 1h15min.

Lier 50cl de bouillon à la maïzena, ajouter 100g de crème fraîche avec 2 jaunes d'œufs, vérifier l'assaisonnement.

Dresser viande et légumes chauds dans un saladier et napper de sauce.

