

# Blanquette de veau à la citrouille

## Ingrédients :

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 kg de citrouille
- 30 cl de crème liquide
- 12 cerneaux de noix
- Sel et poivre



## Préparation :

- Placer les morceaux de blanquette dans une cocotte et recouvrir d'eau froide, saler et poivrer, porter à ébullition et cuire 45 minutes à feu doux.
- Pendant ce temps, éplucher la citrouille et la couper en gros morceaux. Les ajouter à la blanquette 20 à 25 minutes avant la fin de la cuisson.
- Egoutter la viande et la citrouille, faire réduire le bouillon de cuisson aux  $\frac{3}{4}$ , verser la crème, ajouter la citrouille et porter à ébullition, mixer et rectifier l'assaisonnement si besoin, remettre la viande et laisser mijoter 5 minutes à feu très doux.
- Servir la blanquette de veau à la citrouille décorée des cerneaux de noix concassés et accompagnée d'un riz blanc.