**Fricassée de veau aux légumes**

**viande de veau  
farine fluide  
fond de veau  
vin blanc sec  
oignons  
ail  
carottes  
poireau  
céleri**

**petits pois  
beurre  
noix de muscade  
sel et poivre  
citron  
persil  
amidon de maïs  
crème fraîche  
œufs  
persil  
bouquet garni**

Séchez la blanquette de veau avec du papier absorbant. Saupoudrez-le de farine fluide, assaisonnez de sel et de poivre. Faites brunir le tout dans du beurre bouillonnant. Placez la viande dans une cocotte profonde, ajoutez un bouquet d'épices composé de tiges de persil, de laurier, de thym et de romarin.

Versez le fond de veau clair jusqu'à ce que la viande soit immergée. Versez un verre de vin blanc. Mettez le couvercle et laissez mijoter pendant 1 ½ heure. Vérifiez ensuite si la viande est suffisamment tendre.

Préparez les légumes. Coupez les oignons en demi-lunes, les carottes en cubes, les poireaux en rondelles et écrasez quelques gousses d'ail.

Mettez une bonne noix de beurre dans une casserole, ajoutez les légumes et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Laissez mijoter les légumes pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Conservez-les à couvert.

Retirez la viande de la cocotte et réservez-la au chaud, à couvert. Préparez un roux léger avec du beurre et de la farine et délayez avec le liquide de cuisson et la crème jusqu'à obtention d'une sauce légère. Ajoutez la viande et les légumes et remuez bien. Assaisonnez avec un peu de jus de citron, de poivre et de sel. Mélangez avec le contenu d'un gobelet de petits pois.

Garnissez de persil haché et servez avec une préparation de pommes de terre de votre choix.