Fricassée de veau aux légumes

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrediënten

beurre
300 grammes de lardons fumés
400 ml de bouillon de légumes
300 grammes de mélange de viandes hachées
2 cuillères à soupe de farine
600 grammes de fricassée de veau
thym (Ducros)
laurier (Ducros)
romarin (Ducros)
3 carottes
3 branches de céleri (blanc)
2 poireaux
1 jaunes d'œuf
1 décilitre de crème
100 grammes de mâche
sel et poivre
noix de muscade
1 citron (jus)
croquettes (airfryer, McCain)

Bereidingswijze

1. **Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Coupez le lard en lamelles et faites-le revenir dans le beurre.**
2. **Faites chauffer le bouillon de légumes.**
3. **Formez des boulettes avec la viande hachée et pochez-les dans le bouillon. Lorsqu'elles flottent, retirez-les de la casserole.**

4. **Saupoudrez de farine la fricassée de veau et faites-la revenir avec le lard.**

5. **Ajoutez le bouillon de légumes.**

6. **Assaisonnez avec du thym, du laurier et du romarin.**

7. **Laissez mijoter 1 h 30 à feu doux.**

8. **Épluchez les carottes et coupez-les en petits dés.**

9. **Nettoyez le céleri et le poireau et coupez-les en fines rondelles.**

10. **Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y revenir les légumes. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux.**

11. **Mélangez le jaune d'œuf et la crème.**

12. **Nettoyez la mâche.**

13. **Allumez votre Airfryer. Versez les légumes et leur jus sur la viande, avec le mélange d'œuf et de crème. Ne laissez pas rebouillir !**

14. **Assaisonnez de noix de muscade, de poivre, de sel et de jus de citron. Faites cuire les croquettes dans l'Airfryer. Servez la fricassée de veau avec la mâche et les croquettes.**