

# BLANQUETTE DE VEAU FERMIER AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON

## INGRÉDIENTS 10 || PROGRESSION

- 1 L de boisson de soja nature SOJASUN
- 20 cl de Sojasun Cuisine
- 800 g de morceaux d'épaule de veau
- 500 g de légumes de saison blanchis

Déposer la viande dans un faitout et recouvrir de boisson de soja nature. Porter à ébullition et écumer régulièrement. Ajouter la garniture aromatique, le gros sel et laisser cuire à feu très doux pendant 1h30.

Quand la viande est cuite, la retirer du faitout ainsi que la garniture.

Faire réduire le jus de cuisson, ajouter le sojasun cuisine. Mixer pour obtenir une sauce onctueuse. Ajouter les légumes blanchis.

### GARNITURE AROMATIQUE

- 1 oignon clouté avec un clou de girofle
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- Gros sel PM

