

## Бланкет из телятины под белым соусом

### Ингредиенты

- Телятина - 1 кг (шейная, лопаточная часть или грудинка)
- Морковь - 2 шт
- Лук-шалот - 2 шт
- Шампиньоны - 200 г
- Букет гарни - 1 шт
- Мука - 3 ст. л
- Сливочное масло - 80 г
- Желтки - 2 шт
- Петрушка - небольшой пучок
- Каперсы - 2 ст. л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

В кипящую подсоленную воду забросьте мясо и варите на среднем огне 1,5–2 часа. Добавьте букет гарни, крупно нарезанные морковь и шампиньоны, четвертинки шалота и готовьте еще 15–20 минут.

2

Приготовьте ру блан (roux blanc). В большой кастрюле растопите сливочное масло с мукой и прогревайте 3 минуты на слабом огне, не допуская, чтобы мука начала темнеть.

3

Готовый roux blanc постепенно введите в бульон с мясом, грибами и овощами, доведите до кипения и оставьте томиться на слабом огне 45 минут.

4

За 5 минут до окончания варки постепенно введите сливки, размешанные с желтками, добавьте каперсы и рубленую петрушку, посолите, поперчите. Подавайте бланкет горячим.

Приятного вам аппетита :)