

**CUISINE** | *Les bons accords*

# QUE SERVIR AVEC *une blanquette de veau?*



## LA RECETTE CLASSIQUE

**Choisissez divers morceaux de veau** (collier, épaule, tendron ou flanchet et quelques os pour le bouillon). Coupez-les en cubes, arrosez-les de 1 jus de citron puis plongez-les dans un faitout d'eau bouillante pour éliminer les impuretés. Egouttez-les puis procédez à une cuisson lente en cocotte, dans un bouillon d'aromates.

Une fois n'est pas coutume, oubliez le riz et les tagliatelles fraîches ! Osez ces accompagnements originaux et raffinés, parfaits pour aborder l'automne. **PAR STÉPHANIE CHAMPALLE**

## *Des garnitures qui changent*

### *Côté vin*

ÉQUILIBREZ LE MOELLEUX ET LA RICHESSE DE LA BLANQUETTE AVEC CETTE CUVÉE PRESTIGE ISSUE DE L'AOC ENTRE-DEUX-MERS. DANS CETTE RÉGION, LA VIGNE PUISE DANS LES SOLS ARGILO-CALCAIRES LES NOTES D'AGRUMES ACIDULÉES VIVIFIANTES ET LA FRAÎCHEUR ATTENDUE POUR UN ACCORD EN CONTRASTES.



**Entre-deux-mers  
La Peyrière,  
Producta  
Vignobles,  
4,50 €  
en GMS.**

CONSTANTIN@PHOTOCUISINE, NURRA@PHOTOCUISINE, RIVIERE@PHOTOCUISINE