

Le Ch'ti veau



Pour 4 personnes

- 400 g de viande de veau pour blanquette
- 30 cl de bière Triple (du Ninkasi par exemple)
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de vergeoise (à défaut, du sucre brun)
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- ¼ de maroilles
- Poivre

Dans une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon épluché et émincé dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Parer la viande et la couper en morceaux de la taille d'une bouchée, puis mettre dans la cocotte avec les oignons, poivrer et faire dorer.

Ajouter la vergeoise, puis verser la bière. Faire cuire environ une heure jusqu'à ce que la viande

soit fondante (selon la viande, ça peut prendre plus ou moins de temps).

Lorsque la viande est tendre, ajouter la crème et le maroilles coupé en tranches grossières, puis donner à nouveau de bons tours de moulin à poivre. Personnellement, je gratte légèrement la croûte du maroilles, mais ce n'est pas obligatoire.

Couvrir et laisser fondre le maroilles, puis déguster bien chaud.