

Blanquette végétarienne

Ingrédients (15 personnes)

- 1,3 kg de carottes
- 3 poireaux
-  • 3 oignons
- 550g de champignons
-  • 700g d'haricots blancs
- 3 citrons
-  • 5 œufs
-  • 110g de farine
- 55cl de crème végétale
- 3 bouquets garnis
- Noix de muscade
- Sel, poivre
-  • Huile d'olive

Préparation

1. Epluchez les carottes et coupez les rondelles épaisses, pelez l'oignon et l'émincer.
2. Faire revenir 5 minutes dans un faitout l'huile d'olive avec l'oignon et les carottes.
3. Ajoutez le bouquet garni.
4. Réalisez un roux directement dans le faitout en ajoutant d'un coup la farine, mélangez puis ajoutez une bonne quantité d'eau. Laissez mijoter 15 minutes à couvert.
5. Préparez le poireau et coupez en tronçons.
6. Coupez les champignons en lamelles et ajoutez le tout dans le faitout et laissez mijoter 20 min.
7. Ajoutez les haricots blancs rincés, épicez de cumin et de muscade et laissez chauffer à couvert 5 minutes.
8. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec la crème de soja et le jus de citron. Assaisonnez de poivre. Versez une louche du faitout dans le mélange.
9. Hors du feu, reversez le contenu du bol dans le faitout.

