



# Vacherin Fribourgeois<sup>SA</sup>

**AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE**

## RECETTES

### Blanquette de veau aux légumes racine et Vacherin Fribourgeois AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min

1 cs d'huile d'olive  
1 oignon, émincé  
600 g de blanquette de veau (en gros dés)  
2 carottes, en rondelles de biais  
1 panais moyen, en rondelles de biais  
¼ de céleri rave, coupé en morceaux  
½ potiron Hokkaïdo, épépiné, coupé en dés  
1 bouquet garni (persil, thym, laurier noués ensemble)  
2,5 dl de bouillon végétal  
5 cl de crème fraîche  
100 g de Vacherin Fribourgeois AOP  
Sel, poivre

Garniture : 2 cs de ciboulette, ciselée

Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir l'oignon, 2 minutes. Réserver. Rissoler les dés de viande sur toutes ses faces. Saler et poivrer. Réserver. Cuire à la vapeur les carottes, le panais, le céleri-rave et le potiron pendant 2 minutes. Réserver.

Ajouter le bouquet garni et le bouillon à la viande. Couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes. Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Ajouter la crème et le Vacherin Fribourgeois AOP. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, le temps que la crème chauffe et que le Vacherin Fribourgeois AOP fonde. Oter le bouquet garni.

Répartir la viande et les légumes sur les assiettes. Napper de sauce et parsemer de ciboulette.

Variante : remplacer le veau par du porc ou de l'agneau.

