

Blanquette de veau

Réalisation

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 1 h 30 min

Ingrédients

pour 6 personnes

- 2 kg de veau (poitrine-épaule)
- 300 g de carottes
- 300 g d'oignons
- 200 g de petits oignons grelots
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni
- 4 clous de girofle
- 3 beaux poireaux
- 90 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 dl de crème double
- 1 demi-citron
- 250 g de champignons de Paris
- 70 g de farine
- sel et poivre.

Commander les plus belles pièces de veaux élevés sous la mère en plein air dans le respect du bien-être animal.

Préparation de la recette

Préparation du veau

Détailler le veau en morceaux de 50 g. Découper oignons, poireaux, carottes. Les déposer dans une grande cocotte avec la viande. Recouvrir le tout d'eau froide, et porter à ébullition. Ajouter alors le bouquet garni et des clous de girofle. Laisser mijoter sur feu doux à demi couvert durant 1 heure 30. Saler à mi-cuisson.

Préparation de la garniture

Pendant ce temps, éplucher, laver rapidement les champignons, éplucher les petits oignons. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajouter les champignons et les oignons, saler, poivrer, et faire cuire doucement à couvert durant 15 minutes sans coloration.

Préparation du bouillon

Retirer la viande et les légumes du bouillon. Les garder au chaud. Dans une petite casserole, faire fondre 70 g de beurre, ajouter la farine en mélangeant, laisser cuire 2 minutes, puis ajouter progressivement (d'abord hors du feu, puis à feu moyen) le bouillon sans cesser de tourner.

Dressage et finitions

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, la crème et le jus de citron, ajouter 2 louches de sauce bouillante, bien remuer et ajouter ce mélange au reste de la sauce (attention : il faut faire cette opération juste avant de servir, car la sauce ne doit plus bouillir).

Verser cette sauce sur la viande et les légumes, et servir immédiatement accompagné d'un riz blanc.