

BLANQUETTE DE VEAU

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

1 kg de collier de veau ou d'épaule de veau - 1 oignon jaune - 4 clous de girofle - 1 feuille de laurier - 2 carottes - 3 gousses d'ail - 1 bouquet garni (vert de poireaux, queue de persil, thym) - 150 g de champignons de Paris - 1 citron - 35 g de beurre - 35 g de farine - 20 cl de crème fraîche liquide

LES ÉTAPES

Détailler les pièces de veau en gros cubes.

Eplucher l'oignon, les carottes, et les gousses d'ail. Dans une marmite haute, réunir l'oignon piqué avec les clous de girofles, les carottes, les gousses d'ail, le bouquet garni, le laurier et le veau. Mouiller avec de l'eau froide jusqu' à hauteur et ajouter une pincée de sel.

Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 3 heures. Au cours de la cuisson, retirer les impuretés qui se trouvent en surface à l'aide d'une écumoire.

Pendant la cuisson de la viande, réaliser un roux blanc. Dans une petite casserole faire fondre 35 gr de beurre et ajouter 35 gr de farine. Bien mélanger et laisser cuire 2 minutes. Débarrasser et réserver au frais.

Équeuter les champignons de Paris. Tailler les champignons en 6 ou en 8 suivant la grosseur. Dans une casserole, mettre 1 grand verre d'eau froide, 50 gr de beurre et 1 demi jus de citron. Porter à ébullition. Ajouter les champignons taillés et laisser cuire à ébullition 3 à 4 minutes. Egoutter les champignons. Conserver le jus de cuisson pour l'ajouter au bouillon de veau.

Vérifier que la viande soit cuite en prenant un morceau entre vos doigts. La viande doit être tendre. Egoutter la viande, récupérer le bouillon de cuisson, et mettre la garniture de côté.

Terminer la sauce en faisant réduire le bouillon de cuisson (veau + champignons) pour obtenir 1,25 L, puis le passer au chinois pour éliminer les impuretés. Ajouter la crème fraîche liquide. Lier la sauce avec le roux froid. Elle doit avoir une consistance de velouté. Si besoin vous pouvez rajouter un peu d'eau si elle est trop épaisse ou la faire réduire si vous la trouvez trop liquide. Finir en assaisonnant avec du sel, quelques tours de poivre du moulin et le jus d'un demi jus de citron. Réunir dans la sauce, la viande et les champignons.

Vous pouvez servir cette blanquette de veau avec un riz pilaf. Bon appétit !