

# La blanquette de veau

Pour 6 personnes  
Préparation : 2h  
Cuisson : 1h30

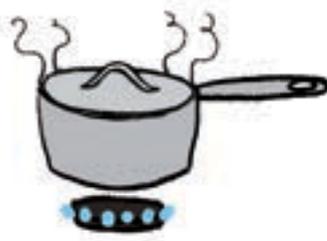
Il te faut →



**1** Je taille la viande en gros cubes de 3 à 4 cm de côté. Je les mets dans une casserole, recouvre d'eau froide, sale, poivre et porte à ébullition\*. J'écume\* la surface avant d'ajouter les légumes épluchés et les aromates\*.



**2** Je laisse cuire doucement à petit bouillon pendant 1 h 30.



**3** Au terme de la cuisson, je retire du feu et filtre 1 litre de bouillon.



**4** Je fais mousser\* 50 g de beurre et 50 g de farine. Je verse dessus le bouillon tout en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition\*. Je laisse frémir puis ajoute les morceaux de viande.



**5** Je fais sauter au beurre (25 g), pendant 3 minutes, les champignons nettoyés et coupés en quartiers. Je les couvre pendant la cuisson puis les verse dans la blanquette.



**6** Pour finir, je mélange dans un bol la crème, les jaunes d'œufs et le vinaigre de vin blanc. J'ajoute la préparation à la blanquette pour bien lier la sauce. Je rectifie l'assaisonnement, si nécessaire.



Le grain de sel du chef

J'accompagne cette blanquette d'un riz pilaf\* fait avec 250 g de riz et un oignon haché finement.

On peut remplacer l'épaule de veau par de la volaille, et pour la liaison, utiliser un jus de citron à la place du vinaigre.

Le petit secret

