

La blanquette de veau

Pour 6 personnes
Préparation : 2h
Cuisson : 1h30

Il te faut →



800g



150g



2 carottes



2 poireaux



50g



50g + 25g



20cl



3 jaunes d'œufs



2cl

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.

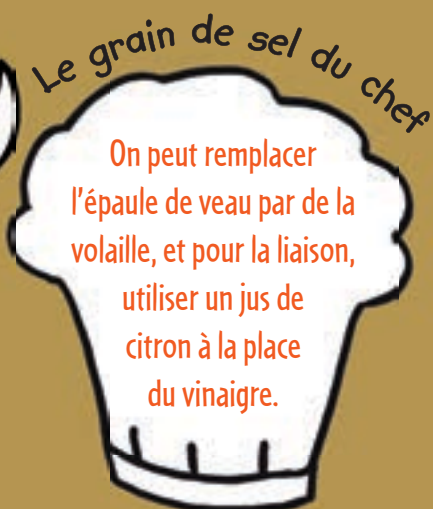


6 Pour finir, je mélange dans un bol la crème, les jaunes d'œufs et le vinaigre de vin blanc. J'ajoute la préparation à la blanquette pour bien lier la sauce. Je rectifie l'assaisonnement, si nécessaire.



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

Le petit secret



Le grain de sel du chef

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.

