



Blanquette de veau tradition

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes :

1kg250 de veau pour blanquette (flanchet, tendron) coupé en morceaux
1 oignon piqué de deux clous de girofle
1 carotte
1 branche de céleri
persil plat
laurier
24 oignons grelots
80g de beurre
1 pincée de sucre
250g de champignons de Paris
2 cuiller à soupe de jus de citron
3 cuillers à soupe de farine
2 jaunes d'œuf
10cl de crème épaisse
Noix de muscade râpée
Sel, poivre

Vous mettez la viande dans une cocotte remplie d'eau froide, vous salez et portez à ébullition. Vous écumez régulièrement et laissez frémir pendant environ 15mn. Vous épluchez et émincez les légumes et les ajoutez à la viande avec l'oignon piqué de girofle et le persil, le laurier. Vous poivrez. Vous laissez cuire le tout pendant 1h20 à petits frémissements pour que la viande soit bien tendre.

Pendant ce temps, vous pelez les oignons grelot. Vous les mettez dans une casserole avec 20g de beurre, la pincée de sucre, 10cl d'eau froide. Vous faites cuire le tout pendant 20mn environ en couvrant. Attention de ne pas faire dorer les oignons pour que la sauce reste au final bien blanche.

Vous essuyez et coupez les champignons. Vous les arrosez d'une cuiller à soupe de jus de citron. Vous les faites cuire pendant une 15aine de minutes dans une sauteuse avec 20g de beurre, vous salez et poivrez.

Quand les 1h20 sont écoulés, vous ajoutez à la viande les champignons et les oignons. Vous laissez mijoter pendant 15mn sans couvrir. Vous égouttez la viande, les champignons et les oignons et vous les mettez dans un plat que vous maintenez bien au chaud.

Vous passez le jus de cuisson de la viande. Dans une casserole, vous faites fondre les 40g de beurre restant, vous y ajoutez la farine. Vous laissez sur feu doux 2-3 minutes tout en remuant et jusqu'à ce que la préparation commence à mousser. Vous délayez avec le jus de cuisson de la viande en utilisant un fouet.

Vous mélangez les jaunes d'œuf avec la crème, vous y ajoutez 3 cuillers à soupe de la sauce précédente puis, **HORS DU FEU**, vous versez le tout dans le reste de sauce en remuant. Vous faites réchauffer la sauce quelques minutes à feu doux, vous ajoutez le reste du citron et la muscade, vous rectifiez l'assaisonnement.

Vous nappez la viande de sauce et vous servez sans tarder avec par exemple du riz Basmati.

<http://moussetic.canalblog.com>

