

Blanquette de veau



600g de collier de veau
400g de tendron de veau
2 oignons blancs moyens
2 ou 3 carottes pas trop grosses
150g de champignons de Paris frais
1 litre de bouillon de légumes
3cs d'huile de tournesol
2 jaunes d'œufs
20cl de crème fleurette entière
1 branche de persil frais
Sel et poivre
en saison, une vingtaine de pointes d'asperges
1cs de sauceline

Surtout pas d'ail ni de thym ou autres aromates qui dénatureraient complètement ce plat

Dans une cocotte à fond épais faire revenir à tout petit feu la viande coupée en morceaux dans l'huile avec les oignons – **surtout pas d'huile d'olive**, il faut une huile au goût neutre – ne surtout pas faire colorer, la viande doit rester blanche.

Ajouter le bouillon de légumes – *ma mère ne mettait que de l'eau et sa blanquette était divine* – et laisser cuire à tout petit bouillon pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, couper le pied des champignons, les laver rapidement et les sécher soigneusement. Les couper en lanières assez épaisses et les faire revenir dans une poêle, sans eau ni matière grasse, juste pour leurs faire perdre l'eau. Réserver.

Éplucher et laver les carottes et les couper en bâts en tronçons de 3 centimètres environ.

Au bout de 45 minutes de cuisson de la viande, ajouter les carottes et faire cuire 15 minutes de plus toujours à couvert sauf si le bouillon n'a pas suffisamment réquid auquel cas continuer la cuisson sans couvercle. Ajouter alors les champignons et la sauceline et faire cuire encore 15 minutes.

Dans un bol mélanger les jaunes d'œufs avec la crème, ajouter le persil haché. Ajouter à ce mélange une petite louche de jus de cuisson* et mélanger rapidement puis verser le tout dans la cocotte en mélangeant rapidement. Arrêter dès que la sauce est sur le point de reprendre l'ébullition, on la sent épaissir légèrement sous la cuillère.

Verser le tout dans un plat creux qu'on aura pris le soin de faire chauffer. Servir très chaud avec des pommes de terre simplement bouillies ou du riz. Chez nous, c'est avec le riz qu'on la préfère.

Variantes:

On peut faire une blanquette tout à fait light :

- ▶ En ne mettant que du collier qui est un morceau maigre.
- ▶ En ne faisant pas revenir la viande dans l'huile, on la fait cuire directement dans le bouillon.
- ▶ En utilisant de la crème allégée.
- ▶ En ne mettant qu'un jaune d'œuf, voire pas d'œuf du tout.

On peut ne pas mettre de champignons.

* ceci afin de ne pas faire coaguler le jaune d'œuf ce qui aurait pour conséquence une sauce granuleuse, pas très esthétique.

Conseil :

Préparez ce plat la veille mais sans ajouter la crème avec les jaunes d'œufs. Vous aurez juste à le réchauffer et à faire la liaison au dernier moment. Il n'en sera que meilleur.

Les restes de blanquette pourront se réchauffer, bien sûr, mais il faut savoir que la sauce va coaguler. Ce n'est pas grave, votre blanquette sera aussi bonne (sinon plus), elle sera juste moins présentable.