

Blanquette 2.0



Ingrédients

- 800 g environ de morceaux de veau pour blanquette
- 2 gros oignons
- 3 gros cornichons
- 3 cuillères à café de câpres
- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à café de moutarde
- 1/2 cuillère à café de poivre steak
- 1 jaune d'œuf

Couper les morceaux de viande en gros cubes. S'il y a du gras, enlever un maximum de gras. Saler légèrement et poivrer.

Dans une grosse cocotte en fonte, faire fondre deux cuillères à soupe d'huile neutre et un morceau de beurre et faire dorer les morceaux de viande.

Il faut s'y prendre en plusieurs fois pour que la viande dore bien. Au fur et à mesure, réserver sur une assiette creuse.

Lorsque tous les morceaux de viande sont dorés, remettre une cuillère à soupe d'huile et un soupçon de beurre dans la cocotte et ajouter les oignons épluchés et émincés. Faire cuire tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient fondants et commencent à dorer. C'est assez long et il faut bien surveiller pour ne pas qu'ils brûlent.

Remettre les morceaux de viande et le jus qu'ils ont dégagé dans la cocotte et ajouter la farine, puis mélanger pour que tous les morceaux de viande soient bien enrobés.

Recouvrir d'eau bouillante, ajouter une cuillère à café de gros sel, couvrir et laisser cuire une heure à feu doux.

Au bout d'une heure, enfourner à four préchauffé à 160°C pour une autre heure de cuisson : la viande doit être ultra fondante.

Sur une grande planche, découper les cornichons en rondelles, ajouter les câpres et hacher le tout grossièrement au couteau.

Dans un bol, mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, le poivre steak et le mélange cornichons-câpres.

Sortir la cocotte du four et retirer la viande pour la laisser reposer 10 minutes dans un plat.

Prélever une louche de bouillon et la verser dans le bol, bien mélanger.

Verser le contenu du bol dans la cocotte, mélanger, puis remettre les morceaux de viande. Couvrir et laisser chauffer à feu doux une dizaine de minutes.

Servir avec du riz, des pâtes fraîches, de la polenta, des pommes de terre vapeur, une purée...