

BLANQUETTE DE VEAU

(Pour 6 personnes)

- 1,3 kg de veau pour blanquette (moitié avec os/moitié sans os)
- 1 gros oignon
- 2 clous de girofle
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 feuille de laurier
- 18 oignons grelots
- 1 pincée de sucre
- 250 g de champignons de Paris
- 2 c à soupe de jus de citron
- 4 c à soupe rase de farine ou Maïzena
- 2 jaunes d'oeufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- Noix de muscade (facultatif)
- 70 g de beurre
- Sel, poivre

Arrosez la viande avec du citron, cela lui permet de rester bien blanche...

Ensuite, mettez la viande dans une marmite et couvrez d'eau froide, salez et portez doucement à ébullition pendant une quinzaine de minutes...

Ajoutez l'oignon piqué de deux clous de girofle, les carottes coupées en bâtonnets, le poireau et le laurier. Poivrez avant de couvrir pour laisser mijoter à petit feu pendant 1 h 20...

Ecumez tout le dépôt remonté à la surface de l'eau et ajoutez les légumes.

Pendant ce temps, préparez les oignons.

Dans une casserole, mettez 10 cl d'eau avec 20 g de beurre et une pincée de sucre et les oignons...

Portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes à couvert. Réservez.

Epluchez les champignons et arrosez-les de jus de citron et mettez-les à cuire dans une casserole avec une noix de beurre pendant 10 à 15 minutes, salez et poivrez. Egouttez s'ils ont rendu un peu d'eau.

Ajoutez les oignons et les champignons dans la marmite et laissez cuire encore 10 minutes.

Retirez les morceaux de viande et réservez au chaud.

Récupérez une louche de bouillon et diluez avec la Maïzena. Versez dans la marmite et ajoutez les jaunes d'œufs délayés avec la crème et rectifiez l'assaisonnement, donnez un bouillon. Pour une utilisation de farine, faites un roux blond avec le beurre et procédez comme pour une béchamel. Remettez la viande et faites chauffer 3 à 4 minutes à feu doux.

Servez la viande nappée de sauce accompagnée de champignons, oignons et légumes et bien sûr un peu de riz.