

Blanquette de veau

Ingrédients pour 6 personnes:

1 kg 600 de veau désossé, collier ou épaule

1 oignon

4 carottes

2 poireaux

2 branches de céleri

Quelques gousses d'ail écrasées

12 petits oignons jaunes

1 bouquet garni

Persil et laurier

10cl de vin blanc

2 jaunes d'œufs

20cl de crème fraîche

70g de beurre

70g de farine

4 clous de girofle

500g de champignons

Muscade

1/2 citron

Sucre

Sel poivre



Éplucher laver et couper, les carottes les poireaux et l'oignon.

Couper le veau en gros cubes de 50g, le mettre dans une cocotte, avec les légumes le bouquet garni aromatique, l'oignon piqué des clous de girofle. Recouvrir d'eau froide à 2 cm au dessus des morceaux, ajouter le vin blanc puis porter à ébullition. Saler, poivrer et laisser cuire 1h30 environ à feu très doux.

En fin de cuisson, réserver la viande et filtrer 1 à 1,5 litres du bouillon à garder pour la sauce.

Les champignons :

Laver et couper les champignons, les cuire à couvert avec 20g de beurre, 10cl d'eau, le jus du 1/2 citron et une pincée de sel.

Dans une casserole couvrir à d'eau les petits oignons sauce jusqu'à hauteur, ajouter une noix de beurre, un peu de sucre, saler et cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson pour qu'ils s'enrobent de beurre et de sucre.

La sauce :

Préparer un roux blanc avec le beurre et la farine en remuant avec un fouet la farine au beurre fondu sur feu moyen, Verser progressivement en remuant le bouillon bouillant sur le roux. Retirer du feu une fois le velouté prêt.

Dans un bol, mélanger les 2 jaunes d'oeuf et la crème, puis hors de feu l'ajouter au velouté en remuant le mélange.

Verser la sauce sur les morceaux de viande, ajouter les champignons bien égouttés les petits oignons. Servir aussitôt ou tenir au chaud au bain-marie, accompagné d'un riz ou de pommes de terre vapeur.