

Sauté de veau façon blanquette au safran et au citron confit d'après Carpe Diem



d'après une recette de Carpe Diem, blanquette de veau au safran

Pour 4 personnes

1 kg blanquette de veau
2 belles carottes
1 gros oignon
1 branche de céleri
1 blanc de poireau
1 bouquet garni (1 feuille de laurier, quelques tiges de persil, quelques brindilles de thym)
1 citron confit à l'huile (mes citrons sont absolument énormes, donc 1/2 citron confit suffit largement!)
1 verre de vin blanc
1 jaune d'oeuf
15 cl crème liquide (environ)
1 csoupe de farine
1 bonne pincée de pistils de safran
huile d'olive prélevée dans le bocal de citrons confits, sel, poivre au goût

Faire infuser les pistils de safran dans la crème. Réserver au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 190°C (sans chaleur tournante pour moi)

Dans une cocotte allant au four et possédant un couvercle, faire revenir la viande avec 2 csoupe d'huile du bocal de citrons confits. Saler, poivrer. Quand la viande est presque rouscie, la retirer, réserver. Pendant que la viande dore, préparer les légumes et le bouquet garni : oignon en gros dés, céleri branche en dés de taille identique à celle des oignons, poireaux en fines rondelles, carottes coupées en grosses rondelles biseautées.

Et prélever l'écorce du citron confit (jeter la chair), puis la couper en tout petits dés.

Une fois la viande ôtée de la casserole, faire fondre les légumes préparés (oignon, poireau, céleri, carotte) sans coloration. Ajouter un peu d'huile du bocal si nécessaire. Quand oignon, poireau et céleri sont tendres, remettre la viande dans la casserole, mélanger.

Mettre environ 75cl d'eau à bouillir.

Saupoudrer la viande de farine, mélanger 2 minutes environ.

Déglacer avec le vin blanc, bien mélanger, ajouter le bouquet garni et la moitié des dés de citron confit. Couvrir d'eau bouillante à mi-hauteur (entre 50 et 75cl). Mélanger pour laisser épaissir un peu. Couvrir et enfourner pour environ 1h.

Si vous souhaitez interrompre cette recette pour la terminer et en effectuer la dégustation le lendemain, c'est là que vous allez vous arrêter. Le lendemain, soit le jour J, vous remettrez simplement votre cocotte à réchauffer sur la plaque de cuisson avant de poursuivre normalement le déroulement.



Si vous allez manger tout de suite, goûtez la viande et n'hésitez pas à la remettre 1/2h au four si elle n'est pas assez tendre.

On reprend ici le déroulement normal de la recette.

Si vous souhaitez servir la sauce sans les légumes, c'est le moment de sortir les morceaux de veau et de les réserver le temps de filtrer la sauce dans une passoire ou un chinois. Bien presser pour exprimer tous les sucs! Remettre la sauce et la viande ensemble dans la cocotte et remettre à mijoter.

Goûter la sauce. Si elle manque de citron, ajouter un peu des dés de citron confit réservés tout en laissant mijoter tout doucement. Rectifier l'assaisonnement. S'il n'y a pas assez de sauce, c'est le moment de rajouter un peu de bouillon de volaille ou de légumes. Si la sauce, au contraire n'est pas assez épaisse, diluer 1 ccafé de maïzena dans un peu d'eau (2 csoupe maximum) et ajouter petit à petit cette mixture tout en mélangeant continuellement la sauce (qui mijote toujours tout doucement) jusqu'à obtenir l'épaississement désiré.

Ôter du feu.

Délayer le jaune d'oeuf dans la crème safranée.

Prélever une louche de sauce bouillante et la verser peu à peu en mélangeant dans le mélange jaune/crème/safran puis verser sur la viande. Mélanger, toujours hors du feu. Servir avec du riz blanc.

Ne pas faire bouillir ce plat une fois l'œuf incorporé.