

## Blanquette de veau



*adapté d'une recette de Marmiton, la « blanquette de veau maison »*

Pour 6 personnes

1.2 kilo de viande de veau (épaule et tendron mélangés) en gros cubes  
2 carottes  
1 blanc de poireau  
1 oignon  
2 branches de céleri  
1 grosse gousse d'ail  
2 échalotes  
1 bouquet garni (quelques brindilles de thym, une feuille de laurier, quelques brins de persil)  
1 citron  
300g champignons de Paris  
1 verre de vin blanc sec (Noailly-Prat pour moi)  
QS farine (environ 2 ou 3 csoupe rases)  
QS huile ou beurre (environ 1 ou 2 csoupe)  
100ml crème fraîche  
2 jaunes d'oeuf  
QS sel, poivre

Mettre la viande dans la casserole. Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Quand ça bout, tout vider dans une passoire et bien rincer la viande avant de la remettre dans la gamelle elle même bien rincée et de couvrir à nouveau d'eau froide à 2 cm environ plus haut que le niveau de la viande. Remettre à bouillir.

Pendant ce temps, préparer le bouquet garni, le poireau bien lavé, l'oignon que vous pouvez, tout comme le poireau, soit simplement couper en 2 soit hacher grossièrement.

Même chose pour l'échalote.

L'ail sera pelé mais restera entier.

Bien laver les branches de céleri, les laisser entières

Peler les carottes et les couper si possible en biais.

Ajouter tout cela à la 2ème eau de cuisson au fur et à mesure que les légumes sont prêts.

Saler, poivrer, verser le verre de vin. Tout doit être immergé, rajouter de l'eau si nécessaire.

Quand ça bout, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter tout doucement environ 1h30.

Pendant ce temps, préparer les champignons. Les poêler à feu très vif dans un peu d'huile (ou de beurre) et les ajouter dès qu'ils sont prêts au plat qui mijote.



Quand c'est cuit, trier : réserver d'un côté la viande et les légumes que vous voudrez avec dans les assiettes, jeter ce que vous ne souhaitez pas manger (bouquet garni, persil, poireau etc...) et passer le bouillon au chinois pour ne garder que le liquide. Mesurer approximativement le liquide en question, il doit y en avoir entre 1 et 2 litres pour cette proportion de viande et légumes. Cette mesure, bien qu'approximative, va servir à évaluer la quantité de farine et d'huile pour le roux.

On compte environ 1 csoupe d'huile (ou de beurre, à savoir que 1 csoupe = 15g de beurre) et 2 csoupe rases de farine pour 1 litre de bouillon. Environ bien sûr!

Mettre la quantité d'huile nécessaire dans la casserole, chauffer, ajouter la farine d'un seul coup, mélanger sans arrêt, laisser arriver le 1er bouillon, continuer à mélanger en laissant bouillonner environ 30 secondes puis commencer à incorporer le bouillon filtré louche par louche en mélangeant toujours et en n'ajoutant pas la louche suivante tant que la précédente laisse le moindre grumeau.

Quand tout le bouillon y est passé, remettre la viande et les légumes réservés.

A ce niveau-là, on peut arrêter la cuisson et attendre le lendemain pour terminer et servir.

Au moment de servir, réchauffer éventuellement jusqu'à ébullition, puis couper le feu. Préparer dans un bol la crème et le jaune d'oeuf, les mélanger. Prélever dans la gamelle une louche de bouillon brûlant et l'ajouter tout en mélangeant dans le bol pour tempérer le jaune et prévenir sa transformation en grumeaux lors de son arrivée dans la sauce chaude. Verser le contenu du bol dans la casserole, mélanger, ajouter le jus d'1/2 citron environ, quelques gouttes, quoi, et c'est prêt!

Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du riz nature. Saupoudrer éventuellement d'un peu de persil finement ciselé.