



Blanquette de veau

Pour 7 personnes :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients :

1 kg de morceaux d'épaule de veau

2 carottes

1 blanc de poireau

200 g de petits oignons grelot

250 g de champignons de Paris

1 branche de céleri

1 bouquet garni

1 oignon piqué d'un clou de girofle

2 cubes de bouillon de volaille instantané

le jus d'½ citron

100 g de beurre

50 g de farine

2 jaunes d'œufs

10 cl de crème fraîche

sel, poivre

Couper la viande en cubes réguliers et la dégraisser si nécessaire. Peler les carottes et les couper en rondelles épaisses. Émincer le blanc de poireau et la branche de céleri. Dans une cocotte, faire fondre une noix de beurre. Y mettre les carottes, le céleri, et le poireau à étuver doucement pendant 5 min. Ajouter les morceaux de viande et les faire revenir sans colorer. Préparer le bouillon en le délayant dans ½ litre d'eau bouillante. Le verser sur la viande et les légumes, porter à ébullition, écumer, puis régler le feu pour que le liquide frémissse. Saler, poivrer, ajouter l'oignon piqué, le bouquet garni et laisser cuire 45 min. Pendant ce temps, nettoyer les champignons et les émincer. Faire fondre une noix de beurre dans une casserole, y mettre les oignons grelot et les champignons à cuire doucement pendant 15 min. Égoutter les morceaux de viande. Passer le bouillon de cuisson au chinois en écrasant bien tous les légumes avec le dos d'une cuillère pour qu'ils expriment tous leurs sucs. Réserver ce fond de cuisson. Remettre la viande dans la cocotte avec les oignons et les champignons, à feu très doux pour les garder au chaud. Dans une casserole, faire fondre le reste de beurre. Ajouter la farine d'un seul coup, remuer vivement avec une cuillère en bois, pour faire un roux. Laisser cuire 1 min, puis sans cesser de remuer, verser petit à petit les 2/3 du fond de cuisson. Laisser la sauce épaissir sur feu doux pour qu'elle nappe la cuillère. Dans un bol, battre à la fourchette les jaunes d'œufs avec la crème et le jus de citron. Verser le mélange dans la casserole de sauce, fouetter pour lier sans laisser bouillir. Dans un plat de service creux, préchauffé, disposer le contenu de la cocotte. Napper avec la sauce et servir aussitôt. Accompagner la blanquette de petites pommes de terre à chair ferme, cuites à la vapeur ou de pâtes fraîches. Au moment d'égoutter la viande, on peut sortir aussi quelques rondelles de carottes que l'on recoupera plus fin pour décorer le plat.

