

Blanquette de veau



- Pour : **8 personnes**
- Durée : **2 heures**

Ingrédients pour Blanquette de veau :

- 1,6 kg d'épaule de veau désossée
- 150 g d'oignons
- 150 g de carottes
- 150 g de poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 300 g de champignons de Paris
- 250 g de petits oignons
- 40 g de beurre
- 1/2 citron
- **Sauce:**
- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 1 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- sel
- poivre
- clou de girofle
- sucre

Blanquette de veau :

- *Blanchir* les morceaux de viande pendant 5 minutes. (départ eau froide)
- Rafraîchir et égoutter.
- Dans une cocotte, mettre les morceaux de viande. Mouiller avec 2 litres d'eau froide. Saler. Ajouter tous les légumes de la garniture.
- Porter à ébullition et écumer fréquemment.
- Laisser cuire 1 heure environ.
- Eplucher et glacer les petits oignons.
- Laver, et cuire les champignons dans une petite sauteuse, avec le jus d'un demi citron, une pincée de sel, 20 g de beurre et 10 cl d'eau. Couvrir.

Sauce :

- Préparer un roux blanc avec le beurre et la farine.
- *Décanter* la viande et filtrer l'équivalent de 1,5 litre de jus de cuisson bouillant, sur le roux blanc froid. Mélanger au fouet et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement de la sauce.
- Dans une terrine, réunir les jaunes d'oeufs et la crème fraîche. Bien mélanger au fouet.
- Verser petit à petit cette liaison dans le velouté bouillant en remuant continuellement, hors du feu. Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les morceaux de viande un à un et les immerger dans la sauce.
- Ajouter également les champignons et les petits oignons. Mélanger délicatement et servir chaud.