



La Blanquette de Veau

Par Claire Perois

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS :

8 morceaux bien maigres et sans os, quelques morceaux de « tendron », le tout 1,5 KG... et quelques os qui contribueront à la qualité de la sauce.

4 échalotes hachées, 3 carottes, 3 blancs de poireaux, 6 grains de poivre entiers, 3 gousses d'ail entières, 250g de champignons de paris (des girolles... encore mieux), 2 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à soupe de fécule de pomme de terre, 250 g de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron, 1 brin de thym, 1 demi feuille de laurier, 1 pincée de muscade, 1 feuille de sauge, 1 verre de vin blanc (voire plus), sel, poivre.

PRÉPARATION :

Peler et couper les carottes en rondelles.

Émincer les blancs de poireaux

Couper les champignons en lamelles

Mettre les jaunes d'œufs dans un bol.

Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une grande cocotte

Faire rissoler les morceaux de veau découpés 3 à 4 minutes en les remuant bien.

Ajouter le vin blanc et de l'eau pour recouvrir la viande et les os, ainsi que les échalotes tous les légumes émincés, l'ail dans sa peau, les grains de poivre entiers, et les herbes aromatiques.

Amener le feu à ébullition, puis le baisser pour laisser cuire à petits frémissements pendant 45 minutes

Pendant ce temps, laver les champignons à l'eau vinaigrée, les mettre à cuire dans une sauteuse pendant 15 minutes (feux doux).

Mettre un peu de bouillon dans une terrine ou un saladier avec de la fécule, les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le jus de citron et la pointe de muscade râpée.

Saler, poivrer, (n'oublier pas de retirer les os !).

Incorporer tout le mélange à la blanquette en le passant au chinois, laisser frémir sur le feu très doux pendant 5 minutes après avoir ajouté les champignons.

Server avec un riz blanc ou quelques rattes cuites à la vapeur dans leur peau et présentées pelées.

Bonne dégustation,