

Recette Traditionnelle : Blanquette de Veau

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,2 kg de veau à blanquette (épaule, tendron ou flanchet)
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 poireaux (blancs uniquement) émincés
- 2 oignons jaunes piqués de 2 clous de girofle
- 250g de champignons de Paris frais
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 50g de beurre
- 50g de farine
- 200g de crème fraîche épaisse
- 2 jaunes d'œufs
- 1 citron (jus)
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Blanchir la viande : plongez les morceaux de veau dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition 5 minutes, puis égouttez et rincez la viande.
- Cuisson initiale : placez la viande dans une cocotte avec les carottes, les poireaux, les oignons et le bouquet garni. Couvrez d'eau froide, salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1h30.
- Préparation de la sauce : filtrez le bouillon de cuisson. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis versez progressivement 50cl de bouillon en fouettant jusqu'à épaississement.
- Ajout des champignons : faites revenir les champignons émincés à part et ajoutez-les à la sauce. Laissez mijoter 10 minutes.
- Liaison : dans un bol, mélangez la crème fraîche, les jaunes d'œufs et le jus de citron. Incorporez ce mélange à la sauce chaude hors du feu (ne plus faire bouillir).
- Service : nappez la viande égouttée avec la sauce onctueuse et servez immédiatement.

Conseils du chef

- Accompagnement : servez avec un riz basmati parfumé ou des pommes de terre vapeur fondantes.

- Astuce conservation : la blanquette est souvent meilleure réchauffée le lendemain, car les saveurs ont le temps de se diffuser.
- Variante : vous pouvez ajouter quelques petits oignons gelots glacés pour une présentation plus raffinée.