



Blanquette de veau à l'ancienne

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Blanquette de veau à l'ancienne

Quantité : pour 6 personnes - Cuisson : 1 heure 50 minutes - Durée totale : 2 heures 30 minutes

Ingrédients

- 1,5 kg de viande de veau à blanquette
- 1 carotte
- 3 blancs de poireaux
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 citron
- 400 g de champignons de Paris
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 3 jaunes d'œufs
- 1,5 dl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de farine
- 70 g de beurre
- sel et poivre

Préparation

1. Préparer les légumes : peler carotte, ail, échalotes et oignon. Hacher ce dernier ainsi que les blancs de poireaux rincés, couper les échalotes et la carotte en deux, rincer et couper la branche de céleri en quatre.
2. Porter à ébullition 2 litres d'eau dans un grand faitout, y plonger les morceaux de viande pendant environ une minute pour les blanchir. Égoutter la viande, la rincez sous l'eau froide et jeter l'eau de cuisson.
3. Replacer la viande dans le faitout rincé.
4. Ajouter oignon, poireaux, carottes, échalotes, ail, céleri et bouquet garni.
5. Saler, poivrer, mouiller avec le vin et ajouter de l'eau pour que la viande et les légumes soient immergés.
6. Couvrir. Porter à ébullition et laissez cuire 1 h 30.
7. Pendant ce temps, rincer, émincer et citronner les champignons avec un peu de jus tiré de la moitié du citron. Les faire cuire dans une poêle avec 30 gr de beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réserver.
8. Préparer un roux blond. Faire fondre le reste de beurre dans une casserole, le saupoudrer avec la farine, faire cuire pendant 3 minutes en mélangeant au fouet. Laisser refroidir.
9. Quand la viande est cuite, la mettre dans une passoire avec les légumes et récupérer le bouillon de cuisson.
10. Délayer le roux avec tout ou partie de ce bouillon et amener à ébullition en fouettant. Saler et poivrer.
11. Remettre la viande et tous les légumes dans le faitout après avoir retiré le bouquet garni, l'ail, le céleri et les morceaux de carotte. Ajouter les champignons, verser la sauce par dessus et réchauffer le tout 10 à 15 minutes.
12. Juste avant de servir, mélanger la crème et les jaunes d'œufs. Incorporer ce mélange à la sauce en tournant sans laisser bouillir. Ajoutez quelques gouttes de jus du reste du citron.
13. Servir dans un plat creux avec du persil.



Blanquette de veau à l'ancienne

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Publié par Lucullent le 20 février 2010. Dernière modification le 30 janvier 2013.