

BLANQUETTE DE VEAU

Novembre 2003 (Mis à jour en décembre 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de veau (Poitrine, Épaule, Tendron, Noix)
- ★ 1 carotte (100 g)
- ★ 1 petit oignon (60 g)
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 20 cl de vin blanc sec
- ★ 30 g de beurre
- ★ 30 g de margarine
- ★ 1 œuf
- ★ 30 g de farine fluide
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 3 clous de girofle
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Écumoire, Égouttoir, Sauteuse, 2 Casseroles, Chinois, Poêle, Fouet

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2h00

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 18,00 € (soit 3,00 € par personne)



Recette :

Mettre les morceaux de veau dans une casserole, recouvrir d'eau froide et porter à ébullition, blanchir 5 minutes en écumant, égoutter la viande. Peler l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Eplucher la carotte et la couper en petits dés de 5 mm de côté. Dans une sauteuse, mettre les morceaux de veau, recouvrir d'eau froide, ajouter les dés de carottes, l'oignon, le vin blanc, le bouquet garni et assaisonner. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 1h30.

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de margarine, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson de la viande pendant 20 minutes. Arrêter la cuisson de la viande. Filtrer le bouillon au chinois. Préparer un roux blond : dans une casserole faire fondre les 30 g de beurre et lorsqu'il est bien chaud ajouter la farine sans cesser de tourner, en évitant les grumeaux et jusqu'à ce que la couleur du mélange devienne blonde. Mouiller progressivement avec le bouillon chaud de la viande en tournant continuellement au fouet, saler, poivrer. Remettre cette préparation dans la sauteuse et laisser mijoter 10 minutes. Au moment de servir lier la sauce avec le jaune d'œuf.

Excellent accompagné avec un riz long du Mississippi ou du Surinam mis à cuire 20 minutes avant la fin de la cuisson de la viande.

Boisson :

Un Mercurey rouge servi à 16°C ou un Saint-Véran servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.