



année 2012

Blanquette de veau



Ingrédients pour 6 personnes : 1kg de noix de veau coupée en morceaux, une dizaine d'oignons grelots, 500 g de champignons de Paris, frais si possible, le jus d'un citron, 50 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, 50 g de farine, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre

Ingrédients pour le bouillon : 1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle, 2 carottes coupées en rondelles, 10 oignons grelot, 1 blanc de poireau entier, 1 branche de céleri, thym, laurier, 1 bouillon cube de légumes, 2 cuillères à soupe de gros sel

Disposer les morceaux de viande dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition pendant 1 minute (cela permet de débarrasser la viande de ses impuretés).

Egoutter la viande. La placer dans une casserole avec carottes, oignon, blanc de poireau, céleri, thym, laurier, 1 bouillon cube de légumes et le gros sel. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Réduisez ensuite le feu et laissez cuire 50 minutes environ en écumant régulièrement.

Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre, et ajoutez les oignons grelots épluchés avec un verre d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que le liquide se soit un peu évaporé et que les oignons soient légèrement dorés. Réservez au chaud.

Quand la viande est cuite, réservez-la au chaud et récupérez le bouillon. Chinoiser le bouillon. Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre à feu doux et ajouter la même quantité de farine. Mélanger bien jusqu'à ce que le beurre soit absorbé. Ajoutez en 3 ou 4 fois le bouillon en mélangeant au fouet, jusqu'aux premiers bouillons. Ajouter les champignons et les faire cuire. Ajouter la viande et les oignons puis le jus de citron et la crème. Hors du feu, ajouter le jaune d'oeuf, et fouetter vivement. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du riz cuit dans le bouillon.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan