

# Blanquette de veau

A l'ancienne

## Informations :

- difficulté : moyenne
- pour 8 personnes
- préparation d'environ 45 minutes
- cuisson d'une bonne heure



## Ingrédients :

- 1,5kg d'épaule de veau sans os ou de collier
- Pour la garniture aromatique :
  - o 200g de carottes
  - o 200g de gros oignons
  - o 200g de poireaux
  - o 100g de céleri
  - o 1 bouquet garni
- Pour le velouté :
  - o 60g de beurre
  - o 60g de farine
  - o 200g de crème double
  - o 2 jaunes d'œufs
- Pour la garniture à l'ancienne :
  - o 250g de petits oignons
  - o 250g de champignons de Paris
  - o 40g de beurre
  - o ½ citron
- Pour l'assaisonnement :
  - o Du gros sel
  - o Du sel fin
  - o Des clous de girofle
  - o Du sucre en poudre
  - o Du poivre blanc

## Préparation :

- 1) Commencer par préparer la viande :
  - Détailler la viande en morceaux.
  - Blanchir les morceaux de veau : les plonger dans une casserole d'eau froide et faire chauffer jusqu'à ébullition.
  - Egoutter et laisser refroidir.
- 2) Préparer la garniture aromatique :
  - Tailler les carottes en bâtonnets.
  - Couper les gros oignons en quartiers.
  - Ficeler les poireaux avec le céleri.

Juste un œuf

### 3) Marquer la blanquette en cuisson :

- Réunir dans une casserole la viande préparée au point 1, tous les légumes de la garniture aromatique préparés au point 2, saler, poivrer et ajouter les clous de girofle.
- Mouiller d'eau froide salée au gros sel jusqu'à niveau.
- Faire cuire 40 à 50 minutes.
- Quand la viande est cuite, égoutter et garder au chaud d'une part. D'autre part, conserver le jus de cuisson des légumes passé au chinois pour retirer tous les morceaux, celui-ci servira à la confection du velouté au point 5.

### 4) Préparer la garniture à l'ancienne :

- Glacer les petits oignons : dans une poêle, disposer les oignons et verser de l'eau jusqu'à la moitié de leur hauteur. Ajouter 20g beurre, une pincée de sel et un peu de sucre. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'eau s'épuise, puis faire colorer les oignons dans la poêle. Quand ceux-ci sont bien dorés et caramélisés, les réserver au chaud jusqu'au dressage au point 6.
- Cuire les champignons à blanc : dans de l'eau avec du sel, du poivre, le jus du demi-citron et de nouveau 20g de beurre. Une fois cuits, les conserver également au chaud jusqu'au dressage au point 6.

### 5) Confectionner le velouté :

- Commencer par préparer un roux en liant dans une casserole à feu moyen 60g de beurre et 60g de farine. Le roux doit être sec et non coloré en cuisson.
- Le laisser refroidir.
- Verser sur ce roux froid, 1L de jus de cuisson des légumes récupéré au point 3 : ce sera la base du velouté.
- Remuer et cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, mélanger dans un autre récipient les deux jaunes d'œufs à la crème double.
- Hors du feu, mélanger la préparation à base de crème et d'œufs avec le roux mêlé au jus de cuisson.
- Faire bouillir l'ensemble quelques secondes.
- Assaisonner à convenance de sel fin et de poivre blanc.

### 6) Dresser la blanquette :

- Dans une belle assiette, disposer la viande conservée au chaud avec la garniture à l'ancienne (petits oignons glacés et champignons de Paris).
- Verser la sauce sur la viande.
- Servir bien chaud.

### Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Recette originale d'après la fiche technique du lycée hôtelier.

→ Dans les règles de l'art, la garniture aromatique n'est pas servie en assiette, elle n'est là que pour parfumer la viande en cuisson : ainsi, point de carotte dans la blanquette de veau ! Dans la pratique à la maison... on s'en régale bien souvent.

→ Un plat traditionnel mijoté à servir avec du riz blanc.