LA blanquette de veau

Tout le monde connait la blanquette de veau. Une recette bien de chez nous. Par contre, tout le monde ne connait pas Jéjé et son addiction à la blanquette de veau. Cela faisait 5 ans qu'il me réclamait une blanquette. L'occasion ne s'était pas vraiment présentée… J'ai gaffé, j'ai juré et j'ai du faire une blanquette pendant les vacances ! Attention, cette recette est longue à réaliser.

Pour 4/6 personnes (en fonction de l'appétit) : 750g d'épaule de veau – 100g d'oignons jaunes – 100g de blanc de poireaux – 5 cives – 5 feuilles de laurier – 2CS d'herbes de Provence – 1 gousse d'ail – 50g de beurre – 30g de farine – 10g de crème épaisse à 40% – 2 jaunes d'œuf – 125g de champignons de Paris – 1/4 de citron jaune – 125g d'oignons nouveaux – 100g de carottes.

Pour l'accompagnement : Du riz blanc nature.

Sortez votre viande 30min avant pour qu'elle ne soit pas trop froide. Coupez-la en gros morceau d'environ 50g chacun pour que la cuisson soit uniforme.

Placez ces morceaux dans une casserole et couvrez d'eau à +3cm. Montez jusqu'à ébullition et écumez l'eau de cuisson au fur et à mesure pendant 5min. Égouttez, rincez à l'eau froide et réservez.

Rincez vos poireaux. Épluchez l'ail, les oignons et les carottes. Coupez-les en morceaux.

Dans un sachet de thé, préparez votre bouquet garni : Herbes de Provence, laurier.

Dans une grande casserole, placez la viande, un peu de gros sel et couvrez d'eau à +3cm. Amenez à ébullition. Ajoutez alors le bouquet garni, les carottes, l'ail et les oignons et

les poireaux.

Laissez cuire à feu doux pendant 50min.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Fouettez à la cuillère en bois pour assécher le mélange et que cela forme une pâte crémeuse. Laisser refroidir.

Épluchez les petits oignons.

Dans une casserole, faites fondre 30g de beurre avec un peu d'eau, du sel et du sucre. Placez les petits oignons dedans pour les glacer.

Épluchez et émincez les champignons. Dans une casserole, portez à ébullition un peu d'eau, du citron, 10g de beurre et un pincée de sel. Faites-y cuire 5min à feu vif les champignons.

Quand la viande est cuite, sortez-la du bouillon et réservez 1L de ce même bouillon que vous filtrez.

Diluez le roux froid avec le bouillon filtré et portez à ébullition en fouettant constamment. Fouettez pendant 10min à feu doux.

Mélangez vos jaunes d'œufs avec la crème épaisse. (c'est la liaison)

Hors feu, mélangez le bouillon épaissi et la liaison. Portez ensuite à ébullition quelques secondes.

Dans un grand plat de service : placez un lit de riz blanc, placez la garniture puis la viande. Versez de la sauce filtrée.

Émincez les cives rincées puis parsemez le dessus du plat.

Servir bien chaud !