

Recettes françaises à la viande

Blanquette de veau à l'ancienne

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

- 650 gr de veau coupé en morceaux (épaule, sauté, jarret)
- 60 gr de beurre (20 gr pour les champignons et 40 gr pour le roux)
- 2 carottes
- 100 gr de poireaux émincés
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 300 gr de champignons de Paris émincés
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 40 gr de farine
- 1 cuillère à soupe de bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 45 mn

Eplucher les carottes et les couper en 4.

Eplucher et émincer oignon, échalotes et gousse d'ail.

Faire bouillir 2 litres d'eau dans un faitout et y plonger les morceaux de veau 1 mn pour les faire blanchir.

Egoutter ensuite la viande en jetant l'eau de cuisson.

Remettre les morceaux de veau dans le faitout.

Ajouter l'oignon, les échalotes, l'ail, les carottes, les poireaux, le bouquet garni et le persil.

Saler et poivrer.

Ajouter le vin blanc et compléter avec de l'eau pour noyer viande et légumes.

Couvrir, porter à ébullition et laisser cuire 1h 30mn à feu moyen.

Pendant ce temps, faire fondre 20 gr de beurre dans une poêle, y verser les champignons de Paris et les faire cuire jusqu'à évaporation complète de leur eau.

Faire fondre le reste du beurre dans une casserole, ajouter d'un coup la farine, mélanger vivement au fouet et laisser refroidir (c'est le roux).

Quand la viande est cuite, la passer avec les légumes et récupérer le jus de cuisson.

Délayer le roux avec ce jus de cuisson et amener à ébullition en mélangeant jusqu'à épaississement de la sauce.

Remettre la viande et les légumes dans le faitout, ajouter les champignons et la sauce et réchauffer 15 mn.

Mettre la préparation dans un plat de service.

Mélanger la crème fraîche et les œufs dans un récipient.

Verser la crème et les œufs sur la préparation et bien mélanger pour l'incorporer.

C'est prêt.