

# BLANQUETTE DE VEAU



Originnaire de régions telles que la Bourgogne et l'Île-de-France, cette recette remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle et a été mentionnée pour la première fois en 1735 dans *Le Cuisinier moderne*. La blanquette de veau est un ragoût de veau mijoté lentement dans un bouillon clair, puis nappé d'une sauce blanche crémeuse à base de crème et parfois de jaunes d'œufs.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
  - **Temps de cuisson:** 120 mins
  - **Portions:** 4
- 

## Ingredients

- 6 tasses de bouillon de poulet
- 3 livres d'épaule de veau en cubes
- 1 oignon moyen, en huitièmes
- 1 branche de céleri, en morceaux de 1 pouce
- 2 poireaux (partie blanche), hachés
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 livre de champignons de Paris, coupés en quatre
- 5 branches de thym
- 5 brins de persil plat, plus 2 cuillères à soupe, hachés

- Sel et poivre blanc moulu
  - 10 onces d'oignons perlés, pelés
  - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
  - 3 cuillères à soupe de beurre non salé
  - ¼ tasse de farine tout usage
  - ¾ de tasse de crème épaisse
- 

## Préparation

### Etape 1

Dans une cocotte de 4 pintes, mettre le bouillon, le veau, l'oignon, le céleri, les poireaux, l'ail, 1 tasse de champignons, les branches de thym et de persil, le sel et le poivre. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 1½ heure, en écumant fréquemment.

### Etape 2

Faire bouillir les oignons perlés pendant 5 minutes. Les égoutter. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajouter le reste des champignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer les oignons.

### Etape 3

Lorsque le veau est tendre, l'égoutter. Réserver 3 tasses de bouillon, en jetant les légumes et les herbes. Essuyer la cocotte et y faire fondre le beurre. Incorporer la farine en fouettant, cuire une minute. Incorporer le bouillon en fouettant, cuire 5 minutes. Incorporer la crème en fouettant. Ajouter le veau, les champignons et les oignons. Laisser mijoter 5 minutes et assaisonner à nouveau. Servir, garni de persil haché.