# BLANQUETTE DE VEAU



Originaire de régions telles que la Bourgogne et l'Île-de-France, cette recette remonte au XVIIIe 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
- 1,35 kg d’épaule de veau en cubes
- 1 oignon moyen, en huitièmes
- 1 branche de céleri, en morceaux de 2,5 cm
- 2 poireaux (partie blanche), hachés
- 4 gousses d'ail, émincées
- 450 g de champignons de Paris coupés en quartiers
- 5 branches de thym
- 5 brins de persil plat, plus 2 cuillères à soupe, hachés

- Sel et poivre blanc moulu
- 280 g 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
- 225 ml de crème entière

---

# Préparation

**Etape 1**
Dans une cocotte de taille moyenne...

**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.