BLANQUETTE DE VEAU

La blanquette de veau est l'un des plats les plus appréciés des Français. Contrairement au bourguignon, la viande n'est pas rissolée — elle est pochée doucement dans un bouillon aromatique avec des carottes, des poireaux et un bouquet garni.

Infos

- **Temps de préparation**: 30 mins
- **Temps de cuisson**: 90 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 1 kg de veau à blanquette (épaule, poitrine)
- 3 carottes coupées en tronçons
- 2 poireaux émincés
- 200g de champignons de Paris
- 12 petits oignons grelots
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf

- Jus d'un demi citron
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Mettez la viande dans une grande casserole, couvrez d'eau froide. Portez à ébullition et écumez. Ajoutez le bouquet garni, les carottes et les poireaux. Laissez mijoter 1h30 à feu doux.

Etape 2
Faites revenir les champignons et les petits oignons dans du beurre séparément. Réservez.

Etape 3
Faites un roux avec le beurre et la farine. Ajoutez progressivement 50 cl de bouillon de cuisson filtré en remuant. Laissez épaissir 10 minutes.

Etape 4
Hors du feu, mélangez la crème avec le jaune d'œuf et le jus de citron. Incorporez à la sauce. Ajoutez la viande, les champignons et les oignons. Servez avec du riz blanc.