

Blanquette de veau a l'ancienne

Commencez par blanchir la viande :

Dans une cocotte, mettez les morceaux de viande et ajoutez de l'eau froide jusqu'à les recouvrir. Mettez la casserole sur le feu.

Dès que l'ébullition commence, avec une écumoire, ôtez l'écume qui s'est formée à la surface de l'eau.

Lancez la cuisson à la cocotte

Ajoutez alors les petits oignons, les carottes coupées en morceaux et le bouquet garni. Laissez cuire à feu très doux en gardant la cocotte à demi-couverte, pendant 1h15 à 1h30 selon le type de viande que vous avez choisi (la poitrine cuit plus lentement que l'épaule ou le collier).

La viande est cuite lorsque vous constatez qu'elle est friable entre vos doigts si vous la tatez entre le pouce et l'index.

Au terme de la cuisson, commencez par ôter l'écume à la surface du bouillon. Otez les morceaux de viande de la cocotte et réservez le bouillon dans une jatte le temps de réaliser le fond de la sauce.

Réalisez la sauce :

Dans la cocotte, faites fondre le beurre sans qu'il ne se colore. Ajoutez la farine et remuez au fouet sur un feu doux.

Lorsque le mélange commence à blondir, sur un feu très doux, ajoutez le bouillon petit à petit en remuant, puis laissez cuire à feu moyen 15 mn. La sauce épaissit.

Pendant ce temps, dans une jatte, vous aurez mélangé au fouet les 2 jaunes d'oeufs et la crème fraîche. Otez la cocotte du feu et ajoutez petit à petit, en remuant, le contenu du bol dans la sauce. Puis replacez la cocotte sur un feu plutôt vif cette fois-ci et remuez vivement au fouet jusqu'à ce que la sauce soit portée à ébullition.

Laissez-la bouillir 3-4 mn.

Salez et poivrez à votre goût.

Préparez les champignons :

Après les avoir précautionneusement nettoyés et découpés, faites cuire les champignons.

Dans une sauteuse, faites fondre 20 g de beurre, ajoutez les champignons et pressez un demi-citron sur les champignons. Si nécessaire, vous pouvez ajouter un peu d'eau en cours de cuisson, mais normalement les champignons rendent de l'eau pendant la cuisson et sont cuits lorsque l'eau qu'ils ont rendue s'est évaporée.

Terminez la cuisson de la blanquette :

Dans la sauce de la cocotte, ajoutez la viande et les champignons, mélangez et laissez réchauffer avant de servir chaud.

A servir avec un St Veran ou un maconnais....

Bon app