Blanquette de veau à l’ancienne

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Cette blanquette de veau est mijotée avec une garniture aromatique. Sa sauce, préparée ensuite à partir du bouillon de cuisson, a un fumet incomparable.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 40 min - Cuisson: 1 h 50 - Durée: 2 h 30

Ingrédients

- 1,5 kg de viande de veau à blanquette
- 400 g de champignons de Paris
- 3 échalotes
- 3 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d’ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 1 clou de girofle
- 1/2 cuillère à café de thym
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 3 jaunes d’œufs
- 1,5 dl de crème fraîche épaisse
- 40 g de farine
- 70 g de beurre
- poivre noir
- sel

Matériel et accessoires

- 1 boule à épices, ou un sac à épices refermable

Préparation

1. Préparer les légumes : peler la carotte, l’ail, les échalotes et les oignon.

2. Rincer la branche de céleri, les poireaux et le persil.
3. Séparer la branche de céleri en 2: la côte d'un côté, les feuilles de l'autre.
4. Couper les échalotes en deux, l'oignon en 4, la carotte en tronçons de 2 cm, les poireaux en tronçons de 5 cm, la côte du céleri en tronçon de 3 cm.
5. Hacher l'ail et les feuilles de céleri.
6. Dans un bol, disposer l'ail, le persil haché, les feuilles de céleri, le thym, la feuille de laurier coupée en 4, le clou de girofle écrasé avec une petite cuillère et 6 grains de poivre noir.
7. Mélanger et transférer dans la boule à épices. Bien fermer la boule.
8. Porter à ébullition 2 litres d'eau dans un grand faitout, y plonger les morceaux de viande pendant environ une minute pour les blanchir. Égoutter la viande, la rincez sous l'eau froide et jeter l'eau de cuisson.
9. Replacer la viande dans le faitout rincé.
10. Ajouter l'oignon, les poireaux, la carotte, les échalotes, la côte céleri.
11. Saler, mouiller avec le vin et ajouter de l'eau pour que la viande et les légumes soient recouverts.
12. Immerger la boule à épices.
13. Couvrir. Porter à ébullition et laissez cuire pendant 1 h 30.
14. Pendant ce temps, rincer, émincer et citronner les champignons avec un peu de jus tiré de la moitié du citron. Les faire cuire dans une poêle avec 30 g de beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réserver.
15. Préparer un roux blond. Faire fondre le reste de beurre dans une casserole, le saupoudrer avec la farine, faire cuire pendant 3 minutes en mélangeant au fouet. Laisser refroidir.
16. Quand la viande est cuite, la mettre dans une passoire avec les légumes et récupérer le bouillon de cuisson.
17. Jeter le contenu de la boule à épices.
18. Délayer le roux avec 1/2 litre de bouillon et amener à ébullition en fouettant. Saler et poivrer.
19. Remettre la viande et tous les légumes dans le faitout.
20. Ajouter les champignons, verser la sauce par dessus et réchauffer le tout pendant quelques minutes.
21. Juste avant de servir, casser les oeufs, séparer les blancs de jaunes et mélanger au fouet les jaunes avec la crème.
22. Incorporer ce mélange à la sauce en tournant sans laisser bouillir.
23. Ajoutez quelques gouttes de jus du reste du citron.
24. Servir dans un plat creux parsemé de persil.

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz basmati, par exemple.