

La Blanquette de Veau des Amandiers



INGRÉDIENTS

1 KG DE BLANQUETTE DE VEAU
250 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
2 CAROTTES
1 GROS OIGNON
1 CITRON
1 BOTTE DE PETITS OIGNONS BLANCS NOUVEAUX
2 BRANCHES DE PERSIL PLAT
3 JAUNES D'OEUF
70 G DE BEURRE
30 CL DE CRÈME LIQUIDE
70 G DE FARINE
30 CL DE VIN BLANC
2 CLOUS DE GIROFLE
1 BOUQUET GARNI
SEL ET POIVRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 40 MINUTES
RECETTE POUR : 4 PERSONNES



PRÉPARATION

1. Déposez les morceaux de viande dans une marmite et couvrez-les d'un bouillon légume/boeuf. Portez à ébullition et écumez bien. Pelez les carottes et coupez-les en tronçons. Pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle. Versez le vin blanc, l'oignon, les carottes et le bouquet garni dans la marmite. Salez et faites cuire 1 heure à petits frémissements.
2. Pendant ce temps, nettoyez les champignons. Portez une casserole d'eau citronnée à ébullition et faites-les cuire 1 minute. Égouttez-les et réservez. Pelez les petits oignons. Lavez, séchez et effeuillez le persil.
3. Quand la viande est cuite, égouttez-la et filtrez le bouillon. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et versez la viande et les petits oignons. Faites étuver 10 minutes, puis saupoudrez de farine, mélangez et versez le bouillon. Cuisez 20 minutes. Retirez la viande et les oignons de la sauteuse et maintenez-les au chaud. Faites bouillir la sauce pendant 5 minutes.
4. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'oeufs et la crème. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de bouillon et versez le mélange dans la sauteuse. Fouettez. Remettez la viande et les oignons dans la sauteuse, ajoutez les champignons, poivez et faites réchauffer sans laisser bouillir. Versez dans un plat et parsemez de feuilles de persil. Servez avec des pommes de terre nouvelles vapeur ou du riz blanc.

Variantes :

- Exotique : remplacez la crème et les jaunes d'oeufs par du lait de coco et le persil plat par de la coriandre.
- Tradition : ajoutez de la moutarde à l'ancienne à votre sauce.
- Caractère : agrémentez votre crème d'un fromage bleu crémeux.

Bon appétit !