



Blanquette de veau

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un grand classique et simple à réaliser. A voir la vidéo.

Ingrédients:

- 1.6 à 1.8 kg d'épaule de veau ou poitrine
- 1 gros oignon
- 4 carottes
- 1 beau poireau
- 2 jaunes d'œufs
- 40ml de crème liquide
- 2 clous de girofle
- 70g de beurre
- 70g de farine
- 500g de champignons de Paris

Recette pour: 8 personnes



Réalisation

commencer par couper vos morceaux d'épaule ou de poitrine en cubes de 4 à 5 cm de côté. Mettre à blanchir vos morceaux. Le terme blanchir signifie porter à ébullition un aliment départ eau froide. Cela permet d'ôter les impuretés des morceaux de la viande.

Après avoir réalisé cette étape, mettre dans une casserole les morceaux de veau et ajouter les légumes entiers (oignons piqués avec les deux clous de girofle, les carottes, le poireau, du gros sel et le citron coupé en deux). Y mettre les deux feuilles de laurier et cuire 1h00 à petit feu après ébullition. Pendant ce temps, préparer le roux pour la liaison de la sauce. Pour ce faire, mettre dans une casserole le beurre, le faire fondre sur le feu et verser la farine. Cuire 2 minutes puis retirer du feu. Attention ! il est préférable d'utiliser une casserole assez grande pour mettre la viande et la sauce. Au bout d'une heure de cuisson du veau, ajouter les champignons préalablement coupés en quatre. Laisser cuire environ 20 à 30 minutes jusqu'à la fin de cuisson des morceaux de veau.



Quand les morceaux de veau sont cuits, ôter les légumes, égoutter la viande et les champignons de Paris. Verser sur le roux 1 litre de bouillon. Mettre à chauffer doucement jusqu'à ébullition. Cuire à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter la crème liquide et laisser cuire à feu doux pendant 2 minutes. Eteindre sous la casserole, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter la sauce. Ajouter les morceaux de veau et champignons. Bien mélanger puis vérifier l'assaisonnement. Si vous trouvez que cela n'est pas assez chaud, remettre à chauffer très doucement. Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter les carottes cuites coupées au préalable en rondelles.

