



Blanquette de Veau à l'Ancienne



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

700 à 800 g d'épaule sans os

garniture aromatique:

1 oignon

2 clous de girofle

1 carotte

1 poireau (le blanc)

1 branche de céleri

1 bouquet garni

1 gousse d'ail

velouté:

30 g de farine

30 g de beurre

10 cl de crème fraîche épaisse

1 jaune d'oeuf

garniture:

100 g de champignons de Paris

100 g de petits oignons

1/2 citron

10 g de beurre

sucre

sel & poivre blanc

Couper l'épaule en morceaux de 50 g environ. Dégorger, blanchir (départ eau froide, porter à ébullition) durant quelques minutes et rafraîchir, égoutter. Eplucher, laver tous les légumes, réserver. Mouiller à l'eau froide (ou fond blanc) 2 à 3 cm au-dessus des morceaux, ajouter la garniture aromatique, saler au gros sel, porter à ébullition, écumer et cuire doucement à couvert pendant 50 minutes. Confectionner le roux avec le beurre et la farine, laisser refroidir. Escaloper les champignons, les cuire avec eau, une noix de beurre, le jus d'un 1/2 citron, sel. Dans une casserole mouiller à l'eau les petits oignons jusqu'à hauteur, ajouter une noix de beurre, un peu de sucre, saler et cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson, ils vont s'enrober alors d'une pellicule brillante composée du beurre et du sucre [c'est le glaçage à blanc (à brun, c'est le glaçage jusqu'à la caramélisation)]. Retirer la garniture aromatique de la viande (décanter), passer le bouillon au chinois étamine et le verser petit à petit bouillant sur le roux froid, remuer à l'aide d'un fouet et cuire une dizaine de minutes. Mélanger dans un bol la crème et le jaune d'oeuf, hors du feu ajouter progressivement la liaison au velouté. La sauce ne doit plus bouillir. Passer la sauce au chinois sur les morceaux de viande, ajouter les champignons bien égouttés et les petits oignons. Servir aussitôt ou tenir au chaud au bain-marie, accompagner la blanquette d'un riz pilaw.