

## Blanquette de sot-l'y-laisse de dinde



Suggestion de présentation

### Pour 2 personnes:

- 6 pièces de sot-l'y-laisse de dinde
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 20 gr de beurre
- 20 gr de farine
- 1 càs de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'oeuf
- 2 jeunes carottes
- 50 gr de champignons de Paris
- 1 citron
- 50 cl d'eau minérale gazeuse
- 50 gr de haricots verts
- 50 gr de pois gourmands
- 50 gr de petits pois frais
- 6 pousses de jeunes poireaux
- 6 pommes de terre grenaille
- 1 botte de navets nouveaux
- sel & poivre du moulin

Blanchir les sot-l'y-laisse, rafraîchir. Eplucher, laver tous les légumes. Mettre en cuisson la blanquette avec le bouquet garni, la gousse d'ail, l'oignon, les carottes, les poireaux ficelés en botte, saler, poivrer, porter à ébullition, écumer si nécessaire. Au bout de 5 à 6 minutes, retirer à l'aide d'une écumoire les jeunes poireaux dans une eau glacée. Couvrir et cuire la blanquette à feu doux pendant 30 minutes. Dans une casserole, fondre le beurre, ajouter la farine, cuire ce roux quelques minutes à feu doux, réserver. Verser dans une casserole l'eau gazeuse, porter à ébullition et cuire dans l'ordre les haricots verts, les garder croquants, les retirer à l'aide d'une écumoire dans une eau glacée, faire de même avec les pois gourmands puis les petits pois et terminer par la cuisson des petits navets. Retirer les carottes de la blanquette dès qu'elles sont cuites. Escaloper les champignons de Paris, les cuire à hauteur d'eau avec une noix de beurre et deux à trois gouttes de jus de citron, un peu de sel. Dix minutes avant la fin de cuisson, ajouter les pommes de terre à la blanquette.

Verser petit à petit au travers d'une passoire le jus de cuisson bouillant de la blanquette sur le roux froid, lier au fur et à mesure en fouettant la sauce sur feu doux, elle doit-être fluide. Dans un bol mélanger la crème et le jaune d'oeuf avec un peu de sauce, puis verser cette liaison à la sauce en fouettant, attention la sauce ne doit plus bouillir, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les champignons égouttés et les morceaux de sot-l'y-laisse, mijoter quelques minutes sans ébullition. Dans un sautoir, chauffer les petits légumes avec un peu d'eau et une belle noix de beurre, saler.

Déposer dans une assiette trois sot-l'y-laisse, napper de sauce avec les champignons puis disposer harmonieusement les petits légumes, servir aussitôt bien chaud.