

Station gourmande

Blanquette de veau

Une madeleine de Proust, le réconfort et la convivialité avec une recette. À préparer dans une cocotte en fonte et à déposer sur votre table, couvercle fermé, pour faire son petit effet. Cette recette est riche en légumes, elle s'accompagne traditionnellement de riz blanc.

Pour 4 personnes

800g de veau (jarret, épaule, tendron)

1 gros oignon

2 clous de girofle

1 bouquet garni

Eau froide (à hauteur)

Sel

2 carottes

20 petits champignons de Paris

1 poignée d'oignons grelots

10g de beurre (salé)

10g ou 1 cs de farine

Bouillon de cuisson passé

250 ml de crème liquide

1 ou 2 jaunes d'œufs

Muscade

Sel

Poivre



Je vous conseille un mélange de viande que vous désossez après cuisson. La blanquette sinon se préparer avec du tendron.

Piquez les clous sur l'oignon épluché. Préparez un bouquet garni ([cliquez ici pour le préparer](#)). Mouillez à l'eau froide à hauteur (pas plus, pas moins) pour 2 heures (3 dans l'idéal) et vous ne salez qu'à mi-cuisson. Je sale au gros sel, je maîtrise mieux l'assaisonnement.

Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Enlevez le pied des champignons de Paris s'ils sont gros sinon coupez en 2 ou 3. Épluchez les oignons grelots, vous en trouvez chez Picard si nécessaire.

Enlevez vos morceaux de viande, passez le bouillon au chinois et remettez sur le feu. Ajoutez les carottes pour 20 minutes de cuisson, ajoutez les champignons et les oignons grelots à mi-cuisson. Coupez vos morceaux de viande, enlevez les os. Ajoutez la viande à votre bouillon.

Dans une petite casserole, préparez un roux avec le beurre et la farine et mouillez avec le bouillon. Attention aux grumeaux, au moindre doute, passez votre préparation. N'hésitez pas à mouiller avec le bouillon avant de réunir les 2 préparations, le mélange sera plus simple. Versez la crème, le bouillon ne doit pas bouillir, ce plat mijote. Rectifiez l'assaisonnement sel, poivre blanc.

Dans un bol, mélangez un ou 2 jaunes d'œufs, salez, râpez un peu de muscade, versez du velouté en 3 fois, mélangez rapidement, le jaune ne doit pas cuire. Ajoutez la préparation dans le velouté, mélangez et rectifiez une dernière fois l'assaisonnement, essentiellement noix de muscade et sel.

Attention, la blanquette ne doit surtout plus bouillir surtout si vous la préparez la veille.

Pour un équilibre parfait, vous pouvez ajouter un jus de citron, dans ce cas, mélangez-le avec le jaune d'œuf puis ajoutez le velouté. Quantité généreuse, permettant à chacun de se resservir.