

# BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Recette reprise du site « Chef Simon »



## Ingrédients

Recette de blanquette de veau à l'ancienne pour 4 personnes

- ◆ 1 kg de veau (tendron plus jarret)
- ◆ Garniture aromatique
  - 200 g de carottes en morceaux
  - 1 oignon piqué de clous de girofle
  - 2 gousses d'ail écrasées
  - un bouquet garni (thym, persil, laurier, girofle + ev. sauge, romarin, sarriette, estragon...)
  - 2 verts de poireaux
- ◆ 250 g de champignons de Paris - 125gr de beurre - 1/2 jus de citron
- ◆ ~10 petits oignons grelots glacés à blanc ou oignons saucier.

## Pour la sauce un roux de

- ◆ 70 g beurre + 70g farine
- ◆ et un litre de bouillon de cuisson
- ◆ 1 dl de crème double
- ◆ muscade
- ◆ sel.

# BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

## Préparation de la recette

### *Cuisson de la viande*

1. Réunir la garniture aromatique dans la cocotte.
2. Ajouter la viande non détaillée et verser de l'eau froide à hauteur.
3. Laisser cuire à couvert à feu très doux (à frémissement) pendant 3 heures. Comme vous le voyez je n'enlève pas l'écume.
4. A l'issue de la cuisson on constate que le bouillon est clair. L'écume est retombée dans le fond.
5. Décanter (séparer la viande du bouillon et de la garniture aromatique).
6. Pendant la cuisson de la viande préparer les champignons cuits à blanc.
  1. 2 l d'eau - 1 pincée de sel - 1/2 jus de citron - 125 gr de beurre - 250 gr de champignons de Paris
  2. Couper les champignons de Paris en lamelles
  3. Tout mettre dans la casserole, sauf les champignons et porter à ébullition
  4. Mettre les champignons et remonter à ébullition pendant quelques minutes
  5. Égoutter, réserver
7. Pocher les oignons sauciers à feu doux dans un peu de bouillon
8. Pendant ce temps réaliser la sauce velouté
9. On assemble la viande coupée en morceaux avec la garniture (champignons cuits à blanc et oignons sauciers). On peut aussi y ajouter quelques morceaux de carottes
10. Couvrir avec la sauce et remettre doucement en température au moment de servir.

Saler à mi-cuisson, une partie des sels minéraux de la viande aura eu le temps de se dissoudre dans l'eau donnant du goût au bouillon et l'autre (après salage) restera dans la viande. Vous aurez donc au final un bouillon et une viande avec du goût.