

Une recette classique de la cuisine française

Blanquette de veau à l'ancienne

Avec légumes et sauce velouté



Disponible à l'adresse

<https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/blanquette-de-veau-12>

Ingrédients pour 4 personnes

- ☆ **Pour la blanquette :**
- ☆ 1 kg de veau (tendron plus jarret)
- ☆ 250 gr de champignons de Paris
- ☆ 125 gr de beurre
- ☆ ½ jus de citron
- ☆ **Pour la garniture aromatique**
- ☆ 200 gr de carottes en morceaux
- ☆ 1 oignon piqué de clous de girofle
- ☆ 2 gousses d'ail écrasées
- ☆ 1 bouquet garni (thym, persil, laurier, girofle + ev. sauge, romarin, sarriette, estragon...)
- ☆ 2 verts de poireaux
- ☆ **Pour la sauce velouté**
- ☆ 1 l de bouillon
- ☆ 1 bonne cs de crème fraîche
- ☆ Sel, poivre, noix de muscade
- ☆ **Pour le roux :**
- ☆ 70 gr de beurre + 70 gr de farine

Préparer les champignons cuits à blanc

- a) Dans une casserole, porter à ébullition :
- b) 1,2 l d'eau, 1 pincée de sel, ½ jus de citron, 125 gr de beurre ;
- c) Rajouter les champignons coupés en lamelles, cuire pendant quelques min. ;
- d) Égoutter, réserver

Réalisation

- 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 h. Ne pas enlever pas l'écume, elle retombera au fond ;
- 4) ½ heure avant la fin de la cuisson, récupérer 1,5 l de bouillon (pour la sauce et la cuisson des oignons sauciers)
- 5) Décanter (séparer la viande du bouillon et de la garniture aromatique).
- 6) Pocher les oignons sauciers à feu doux dans un peu de bouillon
- 7) **Puis, pendant ce temps réaliser la sauce velouté :**
 - a) Faire fondre à feu doux le beurre dans une casserole, sans coloration
 - b) Ajouter la farine hors du feu en une seule fois
 - c) Mélanger avec un fouet puis remettre sur le feu et surveiller la cuisson de la farine
 - d) Le roux est prêt lorsqu'il a pris un peu de corps et qu'il a blanchi
 - e) Verser le bouillon (refroidi si possible) en une seule fois hors du feu sur le roux
 - f) Délayer au fouet et rendre homogène
 - g) Remettre sur le feu et mélanger au fouet jusqu'à épaississement
 - h) Ajouter une bonne cs de crème double
 - i) Assaisonner sel, poivre, muscade
- 8) **Finaliser :**
- 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.

Nota Bene 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.