

BLANQUETTE DE VEAU



Préparation

Temps Total : 4h30 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

Traitement thermique : 2 h

INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

1 kg de veau
2 ou 3 carottes
1 gros oignon
150 g de champignons de Paris
1 bouquet garni
1 cube de bouillon de légume
Sel, poivre

Au moment de servir :
1 petit pot de crème fraîche
1 citron
1 jaune d'œuf
Farine

PREPARATION

Couper la viande en gros cubes, la placer dans une cocotte, recouvrir d'eau froide et porter à ébullition.

Éplucher et couper en rondelles les carottes, peler et couper en quartiers les oignons. Verser le tout, ainsi que le bouquet garni, dans la cocotte. Saler, poivrer. Faire cuire à petits bouillons pendant 1h30 à 2h.

Débarrasser les champignons de leur pied terreux. Les rincer et les couper en morceaux. Les ajouter au contenu de la cocotte et poursuivre la cuisson environ 20 minutes.

Retirer le bouquet garni. Répartir sans attendre la viande et les légumes dans les terrines et compléter avec le bouillon de cuisson jusqu'à 2 cm du bord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, pendant 2h à 100°C.

☛ Au moment de servir, réchauffer le contenu dans une cocotte. Préparer la sauce en mélangeant dans une casserole, à feu doux, le beurre et la farine jusqu'à obtenir une teinte blonde. Ajouter 2 ou 3 louches de bouillon. Laisser mijoter 10 minutes. Dans un grand bol, battre le jaune d'œuf, le jus de citron et la crème fraîche. Y verser le contenu de la casserole sans cesser de fouetter. Ajouter le tout dans la cocotte, mélanger et arrêter la cuisson.