

BLANQUETTE DE VEAU



Originnaire de régions telles que la Bourgogne et l'Île-de-France, cette recette remonte au XVIII^e siècle et a été mentionnée pour la première fois en 1735 dans *Le Cuisinier moderne*. La blanquette de veau est un ragoût de veau mijoté lentement dans un bouillon clair, puis nappé d'une sauce blanche crémeuse à base de crème et parfois de jaunes d'œufs.

Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
 - **Temps de cuisson:** 120 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 6 tasses de bouillon de poulet
- 1,35 kg d'épaule de veau en cubes
- 1 oignon moyen, en huitièmes
- 1 branche de céleri, en morceaux de 1 pouce
- 2 poireaux (partie blanche), hachés
- 4 gousses d'ail, émincées
- 450 g de champignons de Paris coupés en quartiers
- 5 branches de thym
- 5 brins de persil plat, plus 2 cuillères à soupe, hachés

- Sel et poivre blanc moulu
 - 10 onces d'oignons perlés, pelés
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
 - 3 cuillères à soupe de beurre non salé
 - ¼ tasse de farine tout usage
 - 225 ml de crème entière
-

Préparation

Etape 1

Dans une cocotte de taille moyenne...

Etape 2

Faire bouillir les oignons perlés pendant 5 minutes. Les égoutter. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajouter le reste des champignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer les oignons.

Etape 3

Lorsque le veau est tendre, l'égoutter. Réserver 3 tasses de bouillon, en jetant les légumes et les herbes. Essuyer la cocotte et y faire fondre le beurre. Incorporer la farine en fouettant, cuire une minute. Incorporer le bouillon en fouettant, cuire 5 minutes. Incorporer la crème en fouettant. Ajouter le veau, les champignons et les oignons. Laisser mijoter 5 minutes et assaisonner à nouveau. Servir, garni de persil haché.