

Blanquette de veau à l'ancienne

Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de viande veau
1 oignon
6 clous de girofle
6 carottes moyennes
2 poireaux
Gros sel et sel fin
Grains de poivre
½ litre de crème fraîche épaisse
150 g de beurre
120 g de farine
2 citrons
500 g de champignons
250 g d'oignons grelots
80 g de sucre
1 bouquet garni

Préparer le bouillon avec 3 litres d'eau, l'oignon piqué des clous de girofle, les grains de poivre, 2 carottes épluchées et coupées en tronçons ainsi que le vert des poireaux.

Mettre à bouillir et ajouter une petite poignée de gros sel.

Faire revenir la viande dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire rissoler le tout.

Mettre la viande dans le bouillon.

Cuire à petit feu pendant environ 1h30.

Préparer le roux avec 120 g de beurre et 120 g de farine et laisser refroidir.

Peler le reste des carottes et les couper en tronçon biseauté. Faire de même avec les poireaux.

Prélever le jus de cuisson de la viande pour les cuire ensemble.

Nettoyer les champignons, les couper en 4, les cuire dans une poêle et réserver.

Mettre les oignons grelots dans une sauteuse, les couvrir à peine d'eau, mettre le beurre et le sucre et cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau amenant au caramel.

Après cuisson de la viande, prélever un litre de bouillon et mélanger au roux, faire cuire pour obtenir une sauce un peu épaisse, ajouter la crème fraîche petit à petit, le jus de citron et rectifier l'assaisonnement, ajouter la viande et laisser au chaud.

Sur le plat de présentation, mettre la viande et ajouter les autres ingrédients cuits.

Servir avec du riz blanc.