



LE BILLOT DE MATTHIEU
Artisan Boucher

BLANQUETTE DE VEAU

Difficulté : Facile

Pour 5 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 2h30

INGREDIENTS :

POUR LE VEAU

- Epaule de veau découpée (1kg)
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 200gr de champignons de Paris

- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni
- 1 tête de céleri branche
- 15gr de beurre
- 1.5L d'eau

POUR LA SAUCE

- Eau de cuisson
- 50gr de beurre
- 50gr de farine
- 15cl de crème entière

- 1/2 citron jaune
- sel
- poivre

PREPARATION DU VEAU

Déposer le veau préalablement découpé par votre boucher dans une cocotte. Recouvrir d'eau et faire cuire (blanchir) à frémissement pendant 1h30 (ne pas faire bouillir). Ecumer une première fois et y ajouter le bouquet garni, puis écumer à nouveau régulièrement. Eplucher les légumes et les couper grossièrement.

Une fois le veau blanchi, ajouter les carottes, les poireaux, l'oignon et laisser cuire 40min à feu doux. Laver et couper les champignons en quartiers, les faire colorer dans une poêle avec du beurre.

Égoutter le veau, recouper les légumes en petits morceaux et réserver le bouillon.

PREPARATION DE LA SAUCE

Dans une casserole, faire un roux. Mouiller progressivement en réutilisant le bouillon et mélanger régulièrement jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène (il n'est pas nécessaire de verser tout le bouillon). Crémer la préparation et y ajouter le jus de citron. Assaisonner à votre convenance.

Dans la cocotte, remettre le veau et ses légumes puis verser la sauce jusqu'à recouvrir le tout. Laisser mijoter encore 20 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Ajouter les champignons en dernier.

Astuce : Préparer la blanquette la veille. La réchauffer et juste avant de servir, ajouter un jaune d'oeuf mélangé à 10cl de crème entière pour apporter un peu plus d'onctuosité à la sauce...

C'est prêt !

Régalez vous et bon appétit !!