

Blanquette de veau

Pour 6 personnes :

Auberge Sire de Cabaret

tél : 04 68 26 31 89

- 1,5 kg de sauté ou d'épaule de veau coupés en morceaux de 70 g environ
- 500 g de champignons de Paris frais
- le jus d'un citron
- 70 g (+ quelques noix) de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre
- Pour le bouillon
- 1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle
- 4 gousses d'ail

- 2 carottes

- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni avec thym, laurier, persil
- 1 bouillon cube de légumes
- 2 cuillères à soupe de gros sel



- **Préparation** : 25 mn
- **Cuisson** : 90 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 115 mn

Disposez les morceaux de viande dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition pendant 1 minute pour pocher la viande et la débarrasser de ses impuretés et de son amidon.

Égouttez la viande et placez-la dans une casserole avec 2 carottes, 1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle, 4 gousses d'ail, 1 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 1 bouquet garni avec thym, laurier, persil, 1 bouillon cube de légumes et 2 cuillères à soupe de gros sel.

Couvrez d'eau et portez à ébullition.

Réduisez ensuite le feu et laissez cuire 50 minutes environ en écumant régulièrement.

Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre pour y faire revenir les champignons pendant 5 à 10 minutes avec un peu d'eau et le jus de citron. Salez et réservez au chaud.

Quand la viande est cuite, réservez-la au chaud et récupérez le bouillon en le passant à travers un chinois ou une passoire.

Faites fondre 70 g de beurre à feu doux et ajoutez la même quantité de farine pour faire un roux.

Mélangez bien jusqu'à ce le beurre soit absorbé et que le roux colore légèrement.

Ajoutez en 3 ou 4 fois le bouillon en mélangeant au fouet, jusqu'aux premiers bouillons.

Ajoutez alors la crème mélangée au jaune d'œuf, et fouettez vivement.

Rectifiez l'assaisonnement.

Ajouter la viande cuite et les champignons.

Pour finir... Servez la blanquette accompagnée de riz cuit avec le bouillon de la viande.

Avec modération servir avec un vin du domaine de Parazol tél : 06 07 49 15 14

La légende Cathare site <http://www.parazols-bertrou.com/>