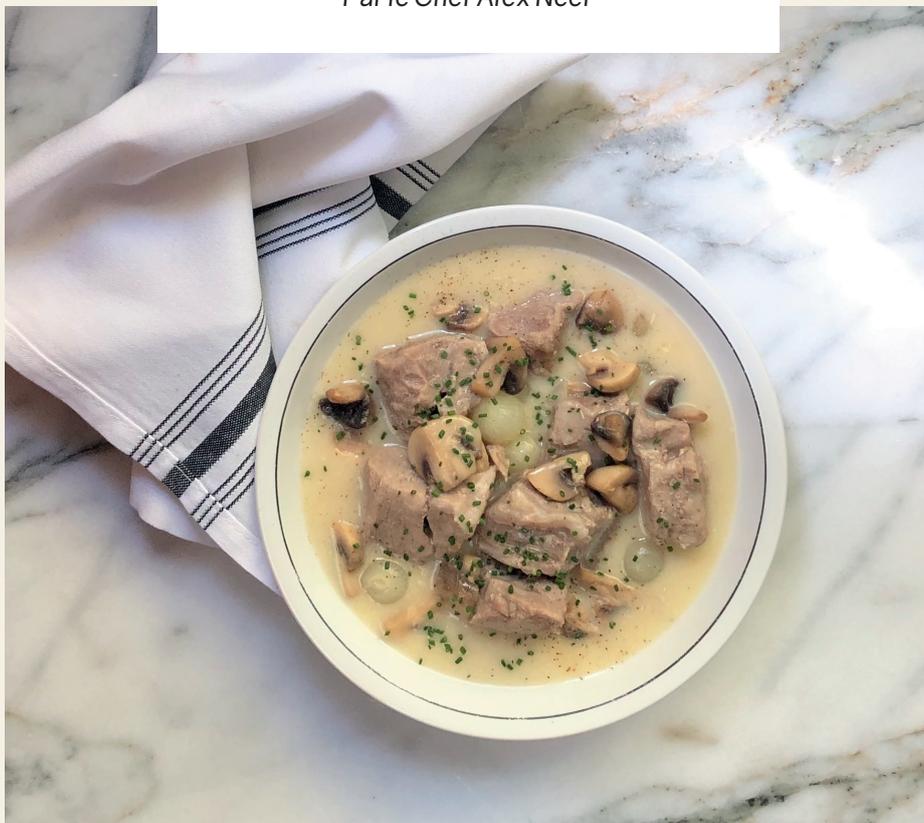


Blanquette de veau

Par le Chef Alex Néel



**Délicieuse blanquette de notre enfance : une idée classique mais intemporelle qui réglera toute la famille.
Faites de cette recette votre plat de famille pour ce week-end mais aussi pour toute l'année !**

INGRÉDIENTS

1kg Épaule ou collier de veau

Pour la Garniture aromatique

1 Carotte

1 Oignon

1/4 Cèleri branche

2 Clous de girofle

1 Vert de poireau

1 gousse d'ail

Pour la sauce

150g de champignons de Paris

100g d'oignons grelot

1/2 Citron

30g de beurre

30g de farine

1 Jaune d'œuf

20g de crème crue

PRÉPARATION

1ère étape : Dégraisser les morceaux de veau et tailler les en gros cube.

2ème étape : Tailler la garniture aromatique ; tailler les carottes, oignons, cèleri en mirepoix, vert de poireaux.

3ème étape : Mettre vos morceaux de veau et votre garniture aromatique dans une cocotte, mettre de l'eau froide à hauteur. Porter à ébullition et cuire pendant 40 à 50 min à frémissement. De temps en temps enlever les impuretés à l'aide d'une écumoire.

4ème étape : Préparer la garniture, éplucher les oignons grelot, les couper en deux si besoin. Eplucher les champignons et les émincer. Dans un plat, faire sauter au beurre les oignons et les champignons.

5ème étape : Préparer la sauce, réaliser un roux blanc ; faire cuire dans une casserole le beurre fondu et la farine pendant quelques minutes, sans coloration.

Débarrasser les morceaux de viande et filtrer le liquide de cuisson, vous pouvez garder la garniture aromatique cuite pour une soupe par exemple.

Lier le liquide de cuisson avec le roux. Mélanger la crème et le jaune d'œuf. Ajouter cette préparation au liquide de cuisson lié, ajouter quelques gouttes de jus de citron, bien mélanger.

Ajouter la viande, les champignons et les oignons grelots. Vous pouvez accompagner cette blanquette de veau avec du riz ou des pâtes fraîches.