

Blanquette à l'ancienne



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 120 mn

Une recette à faire pas à pas, sans oublier aucun des ingrédients...

Ingrédients

- 1 carotte
- 1 gros oignon
- 1 poireau
- 1 navet long blanc
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre pour le roux
- 40 gr de farine pour le roux
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de champignons blancs
- 1 noix de beurre
- 0,5 kg de veau - épaule, collier, flanchet
- 2 petits os de veau - facultatif
- gros sel de mer
- 1 pincée de muscade
- 1 citron
- 3 clous de girofle

Préparation

- 1 Rincer la viande et les os à l'eau froide. Mettre dans une cocotte et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, retirer l'écume, frémir pendant 10 minutes tout en enlevant les impuretés de surface. Ajouter les légumes coupés en 2, l'ail et l'oignon clouté (c'est à dire piqué de 3 clous de girofle). Cuire 1h30 minimum à frémissement sans couvercle.
- 2 Faire la sauce : Faire fondre 40 g de beurre dans une petite casserole pour réaliser le roux. Ajouter la farine et cuire à feu doux pendant 5 minutes en fouettant constamment. Laisser refroidir le roux légèrement et ajouter progressivement le bouillon de cuisson (que j'ai filtré au chinois).
- 3 Fouetter sur le feu jusqu'à que cela épaississe (comme la crème anglaise). Ajouter la crème, une pincée de muscade dans votre sauce et un trait de citron pour rehausser le goût. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf. Fouetter et ajouter la viande et la garniture de légumes (ôter l'oignon).
- 4 Découper les champignons en 4 et les faire cuire dans un peu d'eau avec du sel, du citron et une noix de beurre. Cuire 5 minutes à ébullition. Egoutter et mettre dans la blanquette. Servir avec du riz.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

