

Blanquette de veau, sauce suprême, lardon, champignons, oignons grelots |

Recette pour 4 portions

Description

Une recette classique de la cuisine française qui appelle au partage et plaisir.

L'astuce du chef

Vous êtes ici dans ce que l'on appelle une cuisson par expansions, cela signifie que nous diffusons les saveurs dans le bouillon qui a servi à cuire la viande (cuisson dans un liquide).

La sauce suprême, c'est une sauce veloutée que l'on crème, la sauce veloutée, c'est un roux blanc, mouillé avec un fond volaille.

Ingrédients

Blanquette et bouillon

- 800 Gr Veau (épaule)
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Carotte
- 0.50 Unité(s) Blanc de poireau
- 1 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Montage

- 1 Cuil. à soupe Ciboulette
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- Sel et poivre

Sauce suprême

- 45 Gr Beurre
- 45 Gr Farine
- 750 Ml Bouillon de cuisson
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Ml Crème 35%
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- Sel et poivre

Garniture

- 4 Tranche(s) Bacon
- 120 Gr Champignons de paris
- 100 Gr Oignons grelots surgelés
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Mise en place

Blanquette

Coupez le veau en cubes. Taillez les carottes et l'oignon pour la blanquette en gros dés.

Bouillon

Épluchez et coupez l'oignon en deux, Coupez le poireau en deux sur la longueur (passez-le sous l'eau froide) puis l'émincer. Épluchez les carottes, coupez-les trois ou quatre suivant la grosseur (il sera plus faciles de les récupérer plus tard)

Garnitures

Coupez les champignons de Paris en quartier. Coupez le lard en petits bâtonnets (lardons), utilisez des oignons grelot congelés (plus simple).

Montage

Ciselez finement la ciboulette, récupérez les zestes de citron et son jus (sauce)

Blanquette

Couvrez les cubes de veau d'eau froide et portez à ébullition, laissez frémir durant 10 min, écumez régulièrement.

Une fois bien écumé, ajoutez les carottes, le blanc de poireau, l'oignon, le laurier, le thym. Continuez la cuisson doucement, durant une heure, assurez-vous de la bonne cuisson de la viande.

Dans une poêle, faire revenir les lardons, ajoutez les champignons, ensuite les oignons grelots, laissez mijoter quelques minutes. Une fois bien revenu, arrêtez la cuisson et gardez la garniture sur le comptoir.

Récupérez la viande, les carottes et 750 ml du bouillon de cuisson. (les carottes iront dans la garniture, le bouillon nous servira pour réaliser la sauce).

Sauce suprême

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez-y la farine, fouettez, durant deux minutes. Attention de ne pas colorer le mélange (le roux).

Versez la moitié du bouillon de cuisson, continuez de fouetter, ajoutez le reste du bouillon, continuez la cuisson en fouettant.

Votre sauce va s'épaissir, assaisonnez de sel et poivre blanc, gardez la sauce sur un feu très doux, fouettez de temps en temps.

Finition

Fouettez la crème comme une crème montée (chantilly), salez, poivrez, le jus de citron et le jaune d'œuf, bien mélanger à nouveau.

Une fois votre sauce bien chaude sans ébullition, ajoutez le mélange, mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Ajoutez la garniture dans la sauce (coupez les carottes cuites en biseaux, champignons, petits oignons et lardons), mélangez, ajoutez les cubes de viande de veau.

Montage

Servez le tout dans un joli plat de service que vous poserez au milieu de la table.

Parsemez de zestes de citron et de ciboulette fraîchement ciselée.

Bon appétit!