

## Blanquette de veau traditionnelle



## Blanquette de veau traditionnelle

Difficulté :

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personnes

### Ingédients

800 g d'épaule de veau ; 1 kg de tendrons de veau ; 250 g de champignons de Paris ; 2 carottes ; 1 branche de céleri ; 2 oignons ; 2 clous de girofle ; 2 tablettes de bouillon de volaille ; 2 cuil. à soupe de farine ; 2 jaunes d'ufs ; 2 cuil. à soupe d'huile ; 60 g de beurre ; 25 cl de crème épaisse ; 3 brins de persil plat ; sel ; poivre

### Préparation

Epluchez les carottes, effilez le céleri, coupez ces légumes en dés. Pelez les oignons et piquez-les avec les clous de girofle.

Détaillez l'épaule de veau et les tendrons en morceaux et faites-les revenir dans une grande cocotte avec l'huile et la moitié du beurre. Poudrez de farine, remuez quelques instants sur feu vif puis ajoutez les oignons, les carottes, le céleri, du sel, du poivre et les tablettes de bouillon émiettées. Mouillez avec de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Couvrez et laissez mijoter sur feu doux 1 h 30.

Brossez rapidement les champignons sous un filet d'eau, épongez-les et ôtez les pieds terreux. Emincez les champignons et faites-les dorer doucement à la poêle avec le reste de beurre, réservez.

Après 1 h 30 de cuisson de la viande, égouttez et réservez-la. Faites réduire le bouillon de cuisson de moitié sur feu vif (10 min environ) puis filtrez-le. Rincez la cocotte, remettez le bouillon dedans.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'ufs avec la crème, versez ce mélange dans la cocotte et remettez sur feu doux. Remuez sans laisser bouillir, ajoutez la viande, les champignons, rectifiez l'assaisonnement, parsemez de persil ciselé et réchauffez à feu doux. Servez chaud.

### Le bon accord vin

un pouilly-fuissé (blanc de Bourgogne).

Notes personnelles