



LA RECETTE D'ISABELLE N°6 : LA BLANQUETTE DE VEAU

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 700 g de blanquette de veau
- 150 g de champignons de Paris
- 2 carottes moyennes
- 1 poireau
- 12 petites échalotes
- 1 citron
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de farine
- Sel et poivre blanc

Préparation :

- ✚ Placer la viande taillée en cubes dans une casserole, couvrez d'eau froide. Portez à ébullition et égouttez.
- ✚ Nettoyer le poireau et les champignons, taillez ces derniers en quatre. Grattez les carottes, émincez-les. Placez les tout avec la viande dans un faitout, couvrez de 2 litres d'eau froide, salez. Portez à frémissement, cuisez 50 min à 1 h pour une viande tendre.
- ✚ Pelez les échalotes. Placez-les dans une sauteuse avec 20 g de beurre, 30 cl d'eau et le jus d'1/2 citron. Cuisez sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. En fin de cuisson, roulez les échalotes dans la sauteuse pour les glacer.
- ✚ Faire fondre 50g de beurre dans une grande casserole, poudrez de farine, mélangez au fouet 1 mn sur feu doux. Délayer peu à peu avec 1 litre de bouillon de cuisson filtré en remuant sans cesse. Portez à ébullition, faites cuire 5 min. Poivrez. Ajoutez 10 cl de crème et fouettez. Ajouter le jus du reste de citron. Faire mijoter 10 min.
- ✚ Battez le jaune d'œuf et le reste de crème. Hors du feu, versez la sauce en fouettant. Nappez en la viande. Servez avec les échalotes et escortez éventuellement de riz.

BON APPÉTIT

