

# Blanquette de veau



élaborée



Préparation : 45 mn



Pour 6 personnes



cuisson : 2 heures

## Ingrédients

500 g d'épaule de veau  
500 g de haut de côte de veau  
500 g de tendron de veau  
1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle  
1 carotte  
1 poireau  
2 branches de céleri  
1 bouquet garni  
20 cl de vin blanc sec  
20 petits oignons grelot (ou oignons blancs nouveaux)  
50 g de beurre  
250 g de tout petits champignons de couche (de Paris)  
2 c. à soupe de jus de citron  
3 jaunes d'œufs  
150 g de crème fraîche épaisse  
3 pincées de noix de muscade  
sel, poivre du moulin

- Coupez la viande en morceaux, pelez l'oignon et piquez-le de clous de girofle
- Pelez la carotte, nettoyez le poireau et lavez-le avec le céleri; liez-les ensemble. Mettez le tout dans la cocotte avec le bouquet garni, versez le vin et couvrez juste d'eau; portez à ébullition et écumez pendant les 10 premières minutes puis salez, poivrez et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 2 heures
- 45 min avant la fin de la cuisson du veau, pelez les oignons grelot et mettez-les dans une sauteuse avec 25 g de beurre, couvrez d'eau à fleur et laissez cuire 30 mn à très léger frémissement jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et les oignons blonds
- Coupez la partie terreuse du pied des champignons et lavez-les rapidement sous l'eau courante, faites fondre le reste de beurre dans une poêle antiadhésive et ajoutez les champignons et une cuillère à soupe de jus de citron, faites cuire à feu vif en mélangeant jusqu'à ce que les champignons soient dorés, mélangez champignons et oignons dans un grand plat creux, couvrez et gardez au chaud sur un bain-marie
- Au bout des 2 heures de cuisson de la viande, retirez-la de la cocotte avec une écumoire et ajoutez-la aux légumes, filtrez le jus de cuisson dans une grande casserole et faites-le réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il en reste un quart de litre
- Battez les jaunes d'œufs dans un saladier et incorporez la crème, salez, poivrez, muscadez
- Lorsque le jus de cuisson est réduit, baissez le feu au minimum et versez-en 1 c. à soupe dans le mélange aux œufs en mélangeant vivement au fouet puis versez dans la casserole en filet, en fouettant constamment et sans laisser bouillir, puis ajoutez la seconde cuillerée de jus de citron; battez encore 10 secondes et retirez du feu. Nappez la viande et les légumes de sauce et servez de suite.

Tout est bon chez Gaston !



**La Boucherie de Gaston**

06 13 36 92 37