

*Veau*

# Ma blanquette de veau


**2h25**

TEMPS TOTAL

**25 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISSON

**0**

REPOS

**391**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la blanquette de veau

500 g **Poitrine de veau**  
 1 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**  
 2 **Carotte(s)**  
 2 **Poireau**  
 6 **Champignon(s) de Paris**  
 3 **Oignon(s)**  
 1 branche(s) **Céleri-Branche**  
 30 g **Beurre**  
 100 g **Crème fraîche épaisse**  
 30 g **Farine**  
 1 c. à café **Jus de citron**  
 1 **Thym**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Laurier**  
 1 **Sel**  
 1 **Gros sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la blanquette

- 1 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe et tailler les extrémités. Réserver.
- 2 Éplucher les oignons à l'aide d'un couteau d'office. Réserver.
- 3 Couper 1/3 des oignons en deux et laisser le reste entier. Réserver avec les carottes.
- 4 Couper les extrémités des poireaux puis les couper en deux au niveau du vert à l'aide d'un couteau éminceur. Fendre le bout du vert en quatre et nettoyer à l'eau claire.
- 5 Couper le céleri en deux puis attacher les morceaux de poireau à l'aide de ficelle de cuisine.
- 6 Ajouter du thym et du laurier dans la branche de céleri puis recouvrir avec l'autre partie du céleri et ficeler le tout pour faire un bouquet garni.
- 7 Nettoyer le morceau de poitrine de veau si nécessaire c'est-à-dire enlever les morceaux de peau ou de gras à l'aide d'un couteau de chef.
- 8 Couper la poitrine de veau en deux de façon à séparer la chair de l'os.

Découper la chair de veau en gros morceaux carrés et

9 réserver.

10 Garder la partie avec l'os pour le bouillon avec la poitrine de porc.

## Étape 2

### Cuisson de la blanquette

- 1 Verser un filet d'huile dans une poêle sur feu moyen.
- 2 Ajouter ensuite les morceaux de veau à l'aide de pinces de cuisine puis les assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Retourner les morceaux de viande à l'aide de pinces de cuisine pour faire colorer la viande sur toutes les faces.
- 4 La viande doit légèrement dorer mais surtout ne pas brûler.
- 5 Débarrasser la viande sur une assiette quand elle est bien dorée.
- 6 Faire revenir le morceau de poitrine de veau avec l'os puis déposer les oignons coupés en deux.
- 7 Faire revenir le morceau de poitrine sur toutes les faces.
- 8 Enlever ensuite le morceau de poitrine et les oignons puis réserver.
- 9 Faire chauffer une casserole avec la poitrine de porc fumée, les morceaux de veau et le morceau de poitrine de veau avec l'os. Ajouter de l'eau froide à hauteur.
- 10 Couvrir la casserole et porter à ébullition.
- 11 Enlever les impuretés à l'aide d'une écumoire quand l'eau bout.
- 12 Ajouter les carottes, les poireaux, les oignons, les champignons et le bouquet garni.
- 13 Verser du gros sel, mettre le couvercle en laissant de l'espace pour que la vapeur puisse s'échapper.
- 14 Baisser le feu quand le tout bout et laisser frémir pendant 2 heures à couvert en écumant régulièrement.

## Étape 3

### Préparation de la sauce

- 1 Éteindre le feu quand la blanquette est cuite.
- 2 Sortir les légumes de la casserole à l'aide d'une écumoire. Débarrasser les oignons entiers dans un saladier et réserver les oignons coupés en deux dans un plat avec les légumes.
- 3 Sortir ensuite la poitrine de veau avec l'os et la débarrasser avec les oignons entiers. Ils ne serviront plus dans la recette.
- 4 Filmer le plat de légumes pour les conserver au chaud.
- 5 Réserver les morceaux de veau et la poitrine de porc dans un autre plat et le couvrir de film alimentaire également.
- 6 Filtrer le bouillon en le versant dans un chinois placé au-dessus d'un saladier à l'aide d'une louche.
- 7 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux sans le laisser colorer.

- 8 Ajouter la farine en une seule fois et mélanger à l'aide d'un fouet pour réaliser un roux blanc.
- 9 Incorporer le bouillon quand le roux est cuit tout en fouettant.
- 10 La quantité de bouillon varie en fonction de l'épaisseur de la sauce désirée.
- 11 Porter le tout à ébullition et laisser cuire pendant 10 minutes à frémissements.
- 12 Ajouter la crème fraîche après les 10 minutes et mélanger.
- 13 Ôter le film du plat contenant la viande, disposer les morceaux de veau dans la sauce et réserver la poitrine de porc avec les légumes.
- 14 Garder la viande dans la sauce au chaud jusqu'au service.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Disposer les morceaux de veau dans un plat à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Découper la poitrine de porc et la couper en lardons à l'aide d'un couteau éminceur puis la mettre dans le plat avec la viande.
- 3 Verser le jus de citron dans la sauce et mélanger.
- 4 Verser ensuite la sauce sur la viande à l'aide d'une louche.
- 5 Tailler les carottes en tronçons puis les disposer dans le plat.
- 6 Déposer les champignons entiers dans le plat.
- 7 Tailler des bouts d'oignon et les disposer dans le plat.
- 8 Retirer les ficelles des poireaux et les tailler en biseau puis les disposer dans le plat.
- 9 Retirer les ficelles du céleri puis le couper en fins bâtonnets et le placer dans le plat.
- 10 Décorer le tout avec le thym et le laurier.
- 11 Verser une dernière louche de sauce sur le tout et servir.