

Blanquette de veau a l'ancienne

Pour 6 personnes - Préparation :35 mn - Cuisson: 1 h 45

- . 1,2 kg de tendrons de veau coupés en morceaux
- . 3 jaunes d'oufs
- . 100 g de beurre + 1 noisette
- . 25 cl de crème fraîche épaisse
- . 250 g de petits champignons encore bien fermés
- . 4 carottes moyennes
- . 2 oignons moyens
- . 20 petits oignons grelots ou 20 petites échalotes pelées
- . 2 citrons
- . 1 bouquet garni (persil, céleri, laurier)
- . 1 cuil. à café de thym émiété
- . 2 clous de girofle
- . 1 pincée de noix muscade
- . 1 cuil. à soupe bombée de farine
- . 1 cuil. à café de sucre
- . sel, poivre blanc

1. Faites bouillir dans une casserole couverte 50 cl d'eau avec le jus de 1 citron, la noisette de beurre, du sel et du poivre.

2. Nettoyez les champignons, lavez-les rapidement sous l'eau courante et jetez-les dans la casserole. Laissez cuire 1 mn puis éteignez le feu. Réservez-les.

3. Disposez les morceaux de viande bien serrés dans une cocotte. Recouvrez-les avec l'eau de cuisson des champignons et faites chauffer à feu vif.

4. Dès l'ébullition, écumez puis ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau froide. Refaites bouillir, écumez encore une fois, couvrez et poursuivez la cuisson à feu doux.

5. Epluchez les carottes, coupez les en tronçons de 2,5 cm. Pelez les oignons, piquez-les chacun de 1 clou de girofle. Ajoutez ces légumes dans la cocotte ainsi que le bouquet garni et le thym, en veillant à ce que tout soit immergé. Éventuellement rajoutez un peu d'eau. Laissez mijoter 1 h à couvert sur feu doux.

6. Épluchez les oignons grelots et placez-les en une seule couche dans une sauteuse. Ajoutez 50 g de beurre, le sucre, du sel, du poivre et 3 cuillerées à soupe d'eau. Couvrez et laissez mijoter 15 mn à feu doux, en secouant de temps en temps. Ils doivent être mous et blonds.

7. Au bout de 1 h de cuisson, retirez la viande de la cocotte. Filtrez la sauce au-dessus d'un bol, jetez le bouquet garni et les oignons. Remettez la viande et les carottes dans la cocotte, ajoutez les champignons et les oignons grelots. Couvrez et mettez de côté.

8. Préparez un roux blond: dans une casserole, faites fondre le reste du beurre à feu doux. Ajoutez la farine et faites cuire pendant 1 mn en remuant puis mouillez avec la sauce de la viande réservée dans le bol en tournant vivement. Remuez sur feu vif jusqu'à ébullition. Réduisez ensuite le feu et laissez frémir 20 mn en remuant fréquemment. Versez cette sauce sur la viande, couvrez et laissez mijoter le tout de 20 à 30 mn.

9. Au moment de servir, mélangez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, la noix muscade, du sel et du poivre. Incorporez une petite louche de sauce chaude et versez le tout dans la cocotte hors du feu en mélangeant rapidement. Reposez sur le feu et, toujours sans faire bouillir, amenez la sauce à consistance onctueuse en remuant. Retirez du feu, ajoutez le jus du dernier citron. Servez avec un riz créole.

la blanquette est un apprêt de viandes blanches cuites dans un fond blanc ou à l'eau avec une garniture aromatique et accompagnée d'une sauce à base de roux blanc, de crème et de jaunes d'œufs.

L'ancienne cuisine Lyonnaise donnait une large place à ce type de cuisson du veau ou des volailles.

Pomme Drevard

lien permanent vers la recette : [Blanquette de veau à l'ancienne](#)