

# Blanquette de veau à l'ancienne.

Vincent de La Chapelle est le premier cuisinier à avoir rédigé une recette de la blanquette, en 1735. A l'époque, il n'existe qu'une blanquette : elle est exclusivement de veau et elle est constituée de restes de rôti. Elle était servie en entrée sans autre accompagnement que des oignons grelots et des champignons de Paris. Jusqu'aux années 1870 il se créera de nombreuses variantes concernant l'accompagnement de ces restes, en particulier dans les sauces créées dans ce but et qui seront plus ou moins complexes. Ce n'est qu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle que la blanquette est réalisée à partir de viande de veau crue, cuite ensuite dans un bouillon.

## Ingrédients :

Pour 6/8 personnes.

- 1 kg de collier ou d'épaule de veau
- 4 carottes
- 2 petites branches de céleri
- Une dizaine de petits oignons jaunes
- 200 g de champignons
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- 2 jaunes d'œuf
- 40 g de beurre
- 35 g de farine
- 100 ml de crème fraîche (ou de lait entier)
- Sel et poivre

## Préparation :

1- Couper le veau en morceaux et le mettre dans une marmite, le baigner d'eau froide et mettre sur le feu moyen. Lorsque l'ébullition commence, écumer complètement puis y ajouter les petits oignons, les carottes épluchées et fendues en quatre, le thym, le laurier, le céleri-branché, le poivre et faire cuire une heure et demie. Pour s'assurer de la juste cuisson de la viande, il suffit de la pincer entre les doigts pour s'assurer qu'elle se délite aisément.

2- L'égoutter et réserver le bouillon de cuisson dans lequel on mouille un roux composé de 40 g de beurre et de 30 g de farine. Laisser cuire vingt minutes cette sauce doucement, puis la lier en suivant rigoureusement ce qui suit.

3 - Mettre dans un bol les jaunes d'œuf et le lait, délayer avec un fouet, puis verser un peu de cette sauce dedans, et, quand le mélange est fait, verser le contenu du bol dans le reste de la sauce.

Placer celle-ci sur un feu très vif et la remuer vigoureusement avec le fouet jusqu'à ce qu'elle fasse de grands bouillons. Laissez bouillir quelques minutes, la goûter et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. La passer sur la viande puis ajouter des champignons cuits à part et laisser mijoter le tout.

*Si votre sauce est trop liquide, incorporez un peu de beurre manié soit 10 g de beurre mou + 10 g de farine.*



*Faites cuire les champignons en les faisant revenir quelques instants dans une poêle avec un peu de beurre.*

*Servez avec le traditionnel riz...*

*Ou des pâtes fraîches, une fondue de poireaux ou des pommes de terre au four.*

*Oubliez le vin rouge avec la blanquette de veau. La sauce blanche liée avec un roux blanc et de la crème fraîche heurtera les tanins en rendant le vin rouge quelque peu abrasif... privilégiez donc un vin blanc. Chinon, Fiefs Vendéens Riesling, Sylvaner, Pinot gris, Chablis, Côtes du Jura, Limoux, Côtes catalanes, Jurançon sec.*