

La blanquette de veau gastronomique.

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la blanquette:

- 1,2 kg d'épaule de veau fermier
- 100g de beurre
- 4 carottes
- 2 oignons jaunes
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 30g de farine
- 100g de crème fraîche épaisse
- ½ citron jaune

Préparation de la blanquette :

- Couper la viande en morceaux réguliers de 50g. Laisser fondre 50g de beurre dans un gros faitout. Y faire revenir très légèrement les morceaux de viande de tous les côtés sans coloration. Saler et poivrer.

- Ajouter les carottes en tronçons, les oignons en quartiers dont l'un piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Mouiller d'eau froide juste à hauteur puis portez à frémissement pendant 2 h.

- Faire fondre le reste de beurre dans une autre casserole sur feu doux, sans le laisser colorer. Y délayer la farine au fouet jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement. Mouiller avec ½ litre environ de bouillon de cuisson du veau que l'on aura préalablement laissé réduire d'un quart afin qu'il soit un peu plus corsé. Cuire sans cesser de délayer à la cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirer du feu, ajouter la crème fraîche, le jus d'un demi citron et terminer par rectifier l'assaisonnement. Réservez la sauce.

Préparation de la garniture

- Cuire les poireaux et les asperges vertes dans une eau bouillante salée ou à la vapeur et les refroidir rapidement dans une eau glacée. Glacer les oignons grelots. Réserver le tout.

- Cuire les carottes et les navets coupés en cubes à l'étuvée ou à la vapeur et réserver.

- Faire colorer les navets dans une noisette de beurre et réserver pour le dressage

Avec les girolles : Gratter les pieds des girolles et les laver dans plusieurs bains afin de retirer progressivement toutes les impuretés. Dans un sautoir, faire revenir les girolles dans un beurre moussant avec les échalotes que l'on aura ciselées auparavant. Couvrir et laisser cuire quelques minutes. Assaisonner et réserver

Pour les cèpes : Débarrasser la base du pied qui est recouverte de terre. Brosser ensuite le pied à l'aide d'une petite brosse et d'un linge humide. Ces Champignons sont particulièrement spongieux, aussi, ne les passez surtout pas dans l'eau car ils perdraient toute leur saveur. Les faire revenir à sec et à feu vif dans une poêle antiadhésive. Ajouter ensuite une petite noisette de beurre ou très peu de crème pour finaliser la cuisson. Réserver pour le dressage.

- Ajouter à la fin de la cuisson, les carottes et les poireaux et lier le tout avec 50 ml de bouillon de cuisson du veau. Dans une casserole faire revenir l'oignon blanc ciselé avec un filet d'huile d'olive, ajouter le riz blanc, nacrer et mouiller au fond blanc, une fois et demie la mesure de riz. Cuire à couvert dans un four à 170°C pendant 17 min. Sortir du four, laisser reposer 10 min et, à l'aide d'une fourchette, l'égrainer.

Dressage :

Pour dresser la blanquette, chauffer les morceaux de viande dans un peu de bouillon de cuisson. Une fois chaud, bien égoutter les morceaux de veau, les dresser dans une cocotte noire en fonte, napper avec la sauce ou alors directement dans l'assiette chaude. Disposer sur le dessus les carottes fanes, les poireaux, les pointes d'asperges vertes et les girolles ou cèpes. Ajouter quelques cubes de navets et les pommes de terre chaudes et les oignons. Dresser 50 gr de riz dans l'assiette avec une timbale.

Servir et déguster.

Pour la garniture:

- 200g de riz blanc.
- 1 oignon blanc.
- 450cl de fond blanc.
- 70cl d'huile d'olive.
- 8 carottes fanes.
- 8 poireaux crayons.
- 6 beaux cèpes de taille moyenne ou 300g de girolles 'tête de clou'.
- 12 pommes de terre rattes ou grenaille. (quantité selon taille)
- 8 pointes d'asperges vertes.
- 2 navets.
- 2 échalottes.
- 80g de beurre.
- 8 oignons grelots à glacer

