

# Ma blanquette à l'ancienne

**M**e revoilà à nouveau avec... un bon plat mijoté. Cela vous fait plaisir n'est-ce pas? Ce n'est pas n'importe lequel, attention! La blanquette de veau. Plat français par excellence, elle se présente parfois à la table de certains restaurants par chez-nous. Tant mieux. Mais encore faut-il qu'elle soit bonne. Parce qu'on ne plaisante pas avec la blanquette. C'est une princesse qui a besoin de temps, de douceur, de délicatesse et de patience. Moi, je l'a ressens ainsi. Et croyez-moi, elle me rend bien l'attention que je lui porte.

On observe plein de variantes dans la préparation de la blanquette: les carottes sont conservées ou mises de côté, le bouillon est filtré ou non, os à moelle ou pas, bref. Je vous offre ma recette, celle qui me plaît particulièrement et je vous la recommande. Je filtre le bouillon (car j'aime que la sauce soit immaculée), cela prend une minute. Je garde les carottes, pour la petite touche de couleur qu'elles donnent au plat.



DR/Nadine Jacquet



## Pour 4-5 personnes

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 1h45

- 1kg de viande de veau (épaule, par exemple)
- 1 branche de céleri
- 1 blanc de poireau
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 branches de persil
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 2dl de vin blanc
- 2 os à moelle
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 250g d'oignons sauce ou grelots (une douzaine)
- 1 càs de sucre
- sel et poivre
- 110g de beurre en tout
- 400g de champignons de Paris frais
- 70g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 1dl de crème entière
- le jus d'un demi-citron



Mais libre à vous de faire comme vous voulez. J'ajoute des os à moelle (offerts par votre gentil boucher) parce qu'ils donnent du goût et du moelleux à la sauce. Sauce qui, au final, est véritablement excellente, parfaite et subtile. Une réussite.

Mon mari, français de surcroît, en est resté la bouche ouverte...

Et vous pouvez la préparer la

veille, elle n'en sera que meilleure! Ajoutez simplement les oeufs et la crème au dernier moment, le jour-même.

Si cette recette est peut-être un peu technique en raison de plusieurs étapes importantes, elle est vraiment facile à réaliser. Rien d'insurmontable, suivez-moi et invitez sans hésiter la blanquette dans votre assiette. Comme au bon vieux temps...

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

### La marche à suivre

**1** Coupez la viande en dés d'environ 3cm. Retirez le surplus de gras si nécessaire avec un couteau. Remplissez une casserole d'eau et plongez-y les dés de viande. Portez à ébullition et laissez cuire ainsi 5min. Egouttez la viande, rincez-la sous l'eau froide et réservez.

**2** Préparez le bouquet garni : Attachez ensemble à l'aide d'une ficelle de cuisson la branche de céleri (sans les feuilles), le blanc de poireau coupé en deux dans la longueur, la feuille de laurier, la branche de thym et les branches de persil.

**3** Pelez les carottes et coupez-les en rondelles moyennes.

**4** Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux dans la longueur. Faites de même avec l'échalote. Pelez l'oignon et piquez-le avec le clou de girofle.

**5** Dans un faitout, une cocotte ou une grande casserole, mettez la viande, le bouquet garni, l'oignon, les gousses d'ail, les carottes et

l'échalote. Ajoutez le vin blanc, les os à moelle et les cubes de bouillon de légumes. Recouvrez tous ces beaux produits avec de l'eau (environ 2l), de façon à ce qu'elle arrive 3cm au-dessus de la viande. Poivrez. Portez l'ensemble à ébullition, puis baissez sur feu doux et, à découvert, laissez cuire 1h30.

**6** 45 minutes avant la fin de la cuisson, préparez les garnitures. Pelez les oignons sauce. Dans une casserole, mettez un petit verre d'eau, les oignons, 20g de beurre, 1 càs de sucre et une bonne pincée de sel. Sur feu doux, laissez-les glacer ainsi une trentaine de minutes. Couvrez pour les garder au chaud. Eteignez le feu.

**7** Préparez les champignons: grattez la terre à l'aide d'un petit couteau ou essuyez-les avec un papier ménage. Retirez les pieds. Coupez les champignons en grosses lamelles. Dans une poêle, faites fondre 20g de beurre, et faites-les revenir 5min en les retournant régulièrement. Salez et

poivrez. Eteignez le feu et couvrez, de façon à les tenir au chaud.

**8** Préparez le roux dans une grande casserole: faites fondre 70g de beurre à feu moyen. Ajoutez les 70g de farine et mélangez brièvement à l'aide d'une spatule. Sortir du feu et laissez refroidir.

**9** Lorsque la viande est cuite (elle doit se détacher toute seule si vous appuyez): prélevez à l'aide d'une écumoire la viande et la garniture pour les séparer du bouillon (gardez le bouillon dans un récipient) et remettez dans le faitout uniquement la viande et les carottes. Jetez donc l'échalote, le bouquet garni, les gousses d'ail, les os à moelle et l'oignon. Couvrez la viande et les carottes avec un couvercle et réservez.

**10** Filtrez environ 1l du bouillon à travers une passoire ou un chinois. Versez une louche de ce bouillon dans la casserole du roux et portez à ébullition en mélangeant avec un fouet. Ajoutez le reste du li-

tre de bouillon et baissez sur feu doux. Laissez cuire ainsi 10min.

**11** Pendant ce temps, dans un bol, mélangez 2 jaunes d'œufs et 1dl de crème. Dans le faitout où se trouvent la viande et les carottes, versez le bouillon qui aura cuit avec le roux 10min. Ajoutez les champignons et les oignons sauce. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réchauffez ainsi 2min à feu doux, puis versez le mélange de jaunes d'œufs et de crème, ainsi que le jus d'un demi-citron. Enlevez la casserole du feu immédiatement. En raison des jaunes d'œufs, le mélange ne doit pas bouillir. Mélangez une dernière fois. Servez la blanquette avec du riz. ■