

Blanquette de veau au lard , petits légumes et riz camarguais à l'ail frit.

Ingrédients : 1 oignon - 2 branches de céleri - 2 carottes - 2 gousses d'ail - 40 g de farine - 40 g beurre- 500 g de collier de veau et 500 g de flanchet - 100 g de lard - 1 poireau - 250 g de champignons - 10 cl de crème - piment d'Espelette - sel et poivre.

Couper la viande en cube, la mettre dans un faitout recouvert d'eau froide et faire bouillir, puis rincer. Tailler le lard en allumettes. Eplucher tous les légumes et les émincer.

Faire revenir le lard sans coloration, ajouter les oignons et faire dorer. Ajouter la viande blanchie puis tous les légumes et laisser cuire quelques minutes. Ajouter la farine et mélanger puis mouiller avec l'eau et ajouter la crème. Laisser cuire environ 3 h à feu doux. Vérifier la sauce : elle ne doit pas être trop liquide, si oui, ajouter un peu de maïzena diluée dans l'eau.

Pour le riz : 600 g - 60 g de beurre - 4 gousses d'ail - 1 litre de bouillon de volaille.

Eplucher et hacher l'ail, le faire frire dans le beurre puis récupérer une partie pour le dressage.

Mettre le riz dans un faitout, le nacer (c'est à dire le mélanger jusqu'à ce qu'il devienne presque), ajouter le bouillon chaud et cuire au four 55 minutes à 160°.

Dresser le riz dans une assiette creuse, faire un trou au milieu et y mettre la blanquette.

Récupérer quelques légumes à mettre autour du riz ainsi que l'ail frit.

