

BLANQUETTE DE VEAU ET SA PUREE...

Cours de cuisine du 3 mars 2016

Ingrédients pour 10 personnes

2,4 kg d'épaule de veau coupée en morceaux de 70 à 80 g (soit environ 200 à 250 g par personne)

1 ou 2 oignons

4 carottes

2 bouillons cubes de bœuf

250 g champignons de Paris

10 pommes de terre

50 cl de vin blanc sec

1 citron

100 g de beurre

3 œufs clarifiés (utiliser que les jaunes)

5 clous de girofle

Sel, poivre

Lait

25 cl de crème ½ épaisse

1 bouquet garni : ficeler dans des feuilles vertes de poireau, persil, thym, laurier

Roux blanc : 100 g de beurre + 120 g de farine

Préparation

- Eplucher, laver les carottes, les couper en deux
- Eplucher le ou les oignons, les piquer de 5 clous de girofle
- Préparer le bouquet garni et le ficeler
- Mettre le veau dans une casserole, couvrir d'eau froide, saler
- Ajouter les bouillons cubes, les carottes, les oignons, le bouquet garni, le vin blanc
- Chauffer l'ensemble ; écumer de temps en temps ; cuire environ 45 à 50 mn
- Pendant ce temps laver les champignons, les émincer
- Dans une casserole mettre de l'eau, le jus d'un demi citron, sel, 50 g de beurre, ajouter les champignons, les cuire pour qu'ils rendent leur jus ; les égoutter, réserver le jus de cuisson
- Cuire à l'eau froide salée, les pommes de terre épluchées, lavées et coupées en morceaux égaux ; écumer ; écraser les pommes de terre au presse purée
- Faire bouillir le lait, l'ajouter à la purée, mettre le beurre, la crème, remuer et réserver au bain-marie
- Lorsque le veau est cuit, sortir les morceaux, les réserver ; jeter le bouquet garni, sortir les oignons et les carottes ; couper les carottes en rondelles, réserver
- Ajouter le jus de cuisson des champignons dans le bouillon de veau
- Préparer le roux : faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire à blanc ; délayer le roux avec le bouillon du veau, fouetter vivement pour obtenir une sauce nappant la cuillère
- Ajouter les 3 jaunes d'œufs, le ½ jus de citron, assaisonner ; remuer le tout
- Remettre le veau, les carottes, les oignons et les champignons dans la sauce, chauffer à nouveau
- Servir avec la purée

