

Blanquette de veau de Valérie

Ce plat s'accompagne bien de pommes de terre ou de riz créole.

Portions : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures

8 à 10 morceaux moitié flanchet moitié épaule de veau.

3 carottes et 2 poireaux.

1 cuillère à soupe de farine (20grammes).

1 grosse noix de beurre.

1 verre de blanc.

2 verres d'eau.

2 oignons moyens.

1 branche de thym.

2 feuilles de laurier.

2 jaunes d'oeufs.

3 cuillères à soupe de crème fraîche.

1 demi citron.

Sel et poivre.



Faire couper les morceaux dans le flanchet et l'épaule par le boucher.

Éplucher les oignons, les couper en rondelles.

Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre à feu moyen ; quand il est fondu, ajouter la farine et, en tournant avec la cuillère, laisser cuire 1 à 2 minutes jusqu'à la couleur jaune pâle ; mouiller avec le vin blanc et l'eau. Tourner jusqu'à ébullition. La sauce devient épaisse.

Poser dans cette sauce les morceaux de viandes, les oignons, le thym et le laurier. Saler, poivrer, couvrir et baisser le feu. Pendant le premier quart d'heure, remuer de temps en temps les morceaux de viandes qui, rendant du jus, vont éclaircir la sauce. Laisser mijoter 2 heures à couvert à petits bouillottements.

10 minutes avant la fin de la cuisson allumer le four à température tiède.

Retirer les morceaux de viandes avec une écumoire, les mettre dans un plat de service creu. Couvrir et tenir au chaud au four.

Si la sauce dans la cocotte est un peu longue, la faire bouillir à découvert pendant quelques minutes pour la réduire.

Pendant ce temps, délayer dans un bol les jaunes d'oeufs avec la crème fraîche. Remettre le feu doux sous la cocotte, prendre une cuillère de sauce, délayer le mélange jaunes/crème, recommencer avec une ou deux cuillères. Verser le tout dans la cocotte et, en tournant avec la cuillère, faire épaissir la sauce. Elle doit bien couvrir la cuillère.

Retirer le thym et le laurier. Vérifier l'assaisonnement, éventuellement relever le goût avec un peu de jus de citron.

Reprendre le plat de service. Napper les morceaux avec la sauce et servir.