Blanquette de veau à l'ancienne

Le plat du dimanche midi, celui qui mijote pendant qu'on met la table.

La blanquette tire son nom de sa sauce blanche, liée à la crème et au jaune d'œuf. Bourgeoise au XIXe siècle, elle est devenue le plat de famille par excellence : un veau tendre, des légumes du potager et une sauce qu'on saucera jusqu'au bout avec le pain.



Pour 4 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 1 h 45 | Facile

Dans votre pack

Sauté de veau français	1 kg
Carottes	300 g
Poireau	200 g
Champignons de Paris	200 g
Oignons	120 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	160 g
Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	1 boîte de 6
Beurre doux de Verneuil	40 g
Riz de Camargue IGP bio	300 g
Thym	1 botte
Laurier	1 botte
Persil plat	1 botte
Citron jaune	120 g

À prévoir à la maison

Farine (2 c. à soupe), sel, poivre, clous de girofle.

Allergènes

Lait, œuf, céleri (bouquet garni éventuel), gluten (farine à prévoir).

La recette

1. Mettez le veau dans une grande cocotte, couvrez d'eau froide et portez à frémissement. Écumez soigneusement.
2. Ajoutez les carottes en tronçons, le poireau, l'oignon piqué de deux clous de girofle, le thym, le laurier, sel et poivre. Laissez frémir à couvert 1 h 30, sans faire bouillir.
3. Pendant ce temps, faites cuire le riz. Faites revenir les champignons dans une noix de beurre.
4. Retirez la viande et les légumes, filtrez le bouillon. Dans la cocotte, faites fondre 40 g de beurre, ajoutez 2 cuillerées de farine, puis versez peu à peu 75 cl de bouillon en fouettant.
5. Hors du feu, mélangez la crème, le jaune d'œuf et un trait de jus de citron. Versez dans la sauce sans faire bouillir.
6. Remettez la viande, les légumes et les champignons. Réchauffez doucement et parsemez de persil.

Le mot du marchand

Ne laissez jamais bouillir après avoir ajouté le jaune d'œuf : la sauce tournerait. La blanquette est encore meilleure réchauffée le lendemain.

À table avec : *Un blanc de Bourgogne, Mâcon Villages ou Saint Véran.*