

# Blanquette de veau

Pour 6 personnes :

# Auberge Sire de Cabaret

tél : 04 68 26 31 89

- 1,5 kg de sauté ou d'épaule de veau coupés en morceaux de 70 g environ
- 500 g de champignons de Paris frais
- le jus d'un citron
- 70 g (+ quelques noix) de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre
- Pour le bouillon
- 1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle
- 4 gousses d'ail
  
- 2 carottes
  
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni avec thym, laurier, persil
- 1 bouillon cube de légumes
- 2 cuillères à soupe de gros sel



- **Préparation** : 25 mn
- **Cuisson** : 90 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 115 mn

Disposez les morceaux de viande dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition pendant 1 minute pour pocher la viande et la débarrasser de ses impuretés et de son amidon.

Égouttez la viande et placez-la dans une casserole avec 2 carottes, 1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle, 4 gousses d'ail, 1 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 1 bouquet garni avec thym, laurier, persil, 1 bouillon cube de légumes et 2 cuillères à soupe de gros sel.

Couvrez d'eau et portez à ébullition.

Réduisez ensuite le feu et laissez cuire 50 minutes environ en écumant régulièrement.

Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre pour y faire revenir les champignons pendant 5 à 10 minutes avec un peu d'eau et le jus de citron. Salez et réservez au chaud.

Quand la viande est cuite, réservez-la au chaud et récupérez le bouillon en le passant à travers un chinois ou une passoire.

Faites fondre 70 g de beurre à feu doux et ajoutez la même quantité de farine pour faire un roux.

Mélangez bien jusqu'à ce le beurre soit absorbé et que le roux colore légèrement.

Ajoutez en 3 ou 4 fois le bouillon en mélangeant au fouet, jusqu'aux premiers bouillons.

Ajoutez alors la crème mélangée au jaune d'œuf, et fouettez vivement.

Rectifiez l'assaisonnement.

Ajouter la viande cuite et les champignons.

**Pour finir...** Servez la blanquette accompagnée de riz cuit avec le bouillon de la viande.

Avec modération servir avec un vin du domaine de Parazol tél : 06 07 49 15 14

La légende Cathare site <http://www.parazols-bertrou.com/>