

Blanquette de veau

Le plat préféré des français... un pur régal.

Et puis parce que samedi matin, il faisait froid ; parce que l'été a été plus que moyen sur la Bretagne, alors j'ai eu envie d'un plat qui réchauffe et j'ai opté pour la blanquette de veau parce que de tous les plats en sauce c'est celui que je préfère.

Composition pour 6 personnes

5 palets bretons
6 biscuits "Thé"
3 c. à soupe de beurre
5 nectarines
30 g de sucre
3 feuilles de gélatine
1 c. à soupe de caramel au beurre salé
15 cl de crème fleurette

Ustensiles : 1 cocotte en fonte ou 1 faitout, 1 couteau, 1 économe, ficelle de cuisine, 2 cuillères à soupe, 1 poêle, 1 casserole, 1 fouet, 1 écumoire, 1 passoire

Demander au boucher de couper la viande en morceaux.

Eplucher l'oignon et le piquer d'un clou de girofle. Préparer le bouquet garni et le ficeler. Eplucher, laver et couper les carottes en deux puis en gros tronçons.

Mettre la viande dans une cocotte, recouvrir d'eau. Porter à ébullition et écumer si nécessaire. Ajouter l'oignon et le bouquet garni. Laisser cuire à frémissement sur feu moyen pendant 30 minutes.

Ajouter les carottes et laisser cuire 1 h.

15 min. avant la fin de la cuisson, préparer les champignons (couper le pied, nettoyer, couper en 4). Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les champignons à feu moyen. Ajouter un peu d'eau et faire cuire pendant une dizaine de minutes. Réserver.

Prélever la viande et les carottes avec une écumoire. Filtrer le bouillon de viande.

Dans le fond de la cocotte, faire fondre le beurre, mettre la farine en mélangeant avec un fouet. Ajouter petit-à-petit du bouillon en continuant de bien mélanger au fouet pour éviter les grumeaux. (Utiliser environ la moitié du bouillon en fonction de la consistance de sauce obtenue qui doit être un peu plus liquide qu'une sauce béchamel ordinaire).

Mettre les morceaux de viande, les carottes et les champignons dans la sauce et laisser mijoter une dizaine de minutes.

5 minutes avant de servir, mélanger dans un bol le jaune d'oeuf et la crème fraîche puis l'incorporer à la blanquette. Réchauffer sans ébullition.

Servir avec du riz blanc.