

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

2 KG d'épaule de veau désossée
0,200 KG oignons jaunes
0,250 KG carottes entières
0,100 Kg poireaux
0,100 Kg branches de céleri
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
2 clous de girofle

GARNITURE A L'ANCIENNE

0,300 KG petits oignons
0,400 KG de champignons de Paris
0,080 KG de beurre
Sel fin
Poivre du moulin
Sucre

SAUCE BLANQUETTE

0,120 KG de beurre
0,120 KG de farine
0,100 KG de crème fraîche
Sel fin
Poivre blanc moulu
0,100 KG de citrons jaunes



PROGRESSION

1. Cuisson de la blanquette.

Parer, détailler et blanchir l'épaule de veau. Éplucher, laver et tailler les légumes de la garniture aromatique en grosse mirepoix. Réaliser les deux bouquets garnis. Décanter l'écume du veau à l'aide d'une écumoire, blanchir 5 minutes puis égoutter les morceaux de viande. Vider l'eau de blanchiment, nettoyer le rondau pour la cuisson de la blanquette puis remettre les morceaux de viande. Ajouter tous les légumes (entiers) de la garniture aromatique (poireau, carottes, oignons piqués, bouquets garnis et ail), verser de l'eau à hauteur, porter à ébullition. Au bout d'une heure et demie, décanter la viande du bouillon. Réserver la viande dans un récipient filmé avec un fond de bouillon pour éviter le dessèchement. Ôter le bouquet garni et les légumes puis filtrer le bouillon et réserver.

2. Réaliser la garniture à l'ancienne

Éplucher et laver les légumes. Escaloper les champignons de Paris. Glacer à blanc les oignons et champignons séparément en les plaçant dans une sauteuse. Les couvrir d'eau à hauteur, ajouter une noix de beurre, du sel fin et du sucre. Confectionner un cercle avec une cheminée en papier sulfurisé et le déposer au contact des légumes. Après évaporation totale de l'eau, retirer le papier cuisson, puis continuer la cuisson, sans coloration jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide pour avoir un légume brillant. Réserver. Verser les 2/3 des légumes avec la viande et la sauce. Le 1/3 restant est utilisé en décor.

3. Réaliser la sauce blanquette

Réaliser un roux blanc. Mesurer 2l de bouillon chaud, verser sur le roux, cuire pour confectionner la sauce. Hors du feu, ajouter la crème, mélanger et citronner légèrement la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce blanquette au chinois sur les morceaux de viande, les petits oignons et les champignons.