



- Rincez les morceaux de viande à l'eau fraîche. Mettez-les dans une grande casserole avec le gros sel. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Écumez au fur et à mesure la mousse blanche qui va se former à l'aide d'une écumoire jusqu'à ce que l'eau de cuisson soit claire. Lorsque la mousse ne se forme plus, ajoutez les carottes coupées en rondelles, le poireau coupé en deux, l'oignon et son clou de girofle, le bouquet garni et les grains de poivre. Laissez mijoter pendant 2h30.
- Environ 1h00 avant la fin de cuisson de la viande, mettez les oignons grelots dans une casserole moyenne avec 50 g de beurre, le sucre et une pincée de sel. Couvrez-les d'eau à mi-hauteur, posez un couvercle et faites cuire sur feu moyen pendant 45 mn environ jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que les oignons aient légèrement caramélisés. Retirez la casserole du feu et réservez.
- Coupez les champignons de Paris en 4 et citronnez-les. Mettez-les dans une poêle chaude avec 30 g de beurre, salez et faites-les cuire sur feu moyen pendant 10 minutes environ. Enlevez la poêle du feu et réservez.
- Pour la poêlée de champignons à la forestière ou les girolles, faites-les cuire selon les indications figurant sur le sachet et réservez.
- Une fois cuits, prélevez les morceaux de viande avec une écumoire et mettez-les dans une grande casserole propre. Ajoutez les champignons et les oignons. Couvrez et réservez.
- Retirez du bouillon le bouquet garni, l'oignon et son clou de girofle, le poireau (si vous souhaitez le garder, pensez à l'émincer en début de cuisson) et les grains de poivre.
- Dans un bol, battez ensemble la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le jus d'un demi-citron, du sel et du poivre. Réservez.

Ingrédients pour 6 pers. :

1,5 kg de veau pris dans le tendron, le haut de côtes, la poitrine et l'épaule et coupés en gros cubes de +/- 5 cm
 3 carottes
 1 poireau nettoyé
 1 oignon épluché et piqué d'un clou de girofle
 1 bouquet garni (par exemple 3 branches de persil, 1 branche de céleri, 1 feuille de laurier et 2 branches de thym ficelés ensemble dans une feuille de poireau)
 1 c. à café de poivre en grains
 1 c. à soupe de gros sel

Pour les petits oignons :

200 g de petits oignons grelots épluchés (ceux de Picard sont très bien !)
 50 g de beurre
 1 c. à soupe de sucre en poudre
 1 pincée de sel

Pour les champignons :

300 g de petits champignons de Paris nettoyés
 Un demi-citron
 30 g de beurre
 Sel
 1 sachet de poêlée de champignons à la forestière de Picard ou de girolles (mais bien entendu, vous pouvez utiliser des champignons frais, cèpes, girolles ou autres)

Pour la sauce :

25 cl de crème fraîche épaisse
 2 jaunes d'œufs
 Le jus d'un demi-citron
 Sel
 Poivre du moulin
 30 g de beurre
 30 g de farine

400 g de riz

Variantes :

Vous pouvez mettre un peu de noix de muscade râpée dans le bol avec la crème fraîche et les jaunes d'œufs. Mettez les champignons que vous voulez, l'idée est d'avoir deux variétés. Vous pouvez également rajouter des petits blancs de poireau, des pointes d'asperges vertes, des carottes et des navets miniatures, voire des haricots verts extra-fins comme dans la recette de Joël Robuchon. Faites cuire tous ces légumes à l'eau, séparément (beaucoup de vaisselle en perspective ;-)), en veillant à ce qu'ils soient juste cuits, tendres et croquants à la fois. Si vous n'avez pas le courage de trouver tous ces légumes, du riz sera très bien en accompagnement !



- Faites fondre dans une casserole 30 g de beurre à feu moyen. Une fois fondu ajoutez aussitôt la farine, mélangez intimement et versez une louche de bouillon. Mélangez à nouveau et quand le mélange commence à épaissir, ajoutez une deuxième louche de bouillon. Et ainsi de suite. Vous pouvez continuer à ajouter du bouillon en fonction de la quantité de sauce que vous souhaitez obtenir (beaucoup pour ma part !), mais prenez le temps de bien mélanger et de laisser épaissir un peu la préparation à chaque fois.
- Quand la quantité de sauce vous paraît suffisante, versez lentement l'appareil à base de jaune d'œufs et de crème dans la casserole, baissez le feu et remuez constamment pendant 5 mn pour éviter aux jaunes d'œufs de coaguler. Ne faites surtout pas bouillir, la sauce doit épaissir lentement.
- Rincez le riz. Faites bouillir une grande casserole d'eau et faites cuire le riz selon les indications figurant sur le paquet. Égouttez et dressez dans un plat de service.
- Nappez de sauce la viande, les champignons et les oignons - ou dressez votre blanquette dans un grand plat creux - et servez immédiatement avec le riz en accompagnement.

 Les 5 règles d'or de la blanquette d'après l'émission "On va déguster" :

1. La blanquette se fait dans une cocotte émaillée pour garder sa blancheur.
2. Ne faites pas colorer les aliments.
3. Liez la blanquette aux jaunes d'œufs.
4. Accompagnez la blanquette de riz blanc à la créole.
5. Ne portez jamais la sauce à ébullition, elle risquerait de grumeler.

