



1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Une fois cuits, prélevez les morceaux de viande et les carottes avec une écumoire et mettez-les dans une grande casserole propre. Ajoutez les champignons et les oignons. Couvrez et réservez.
5. Filtrez le bouillon dans une passoire fine et réservez.
6. Dans un bol, battez ensemble la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le jus d'un demi-citron, du sel et du poivre. Réservez.

Assez facile
1h30 de préparation
3h30 de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une grande cocotte, idéalement en fonte et émaillée

- 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 (si vous voulez le faire vous-même, regardez en bas de page)
- 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 :

- 400 g de petits champignons de Paris nettoyés
- Un demi-citron
- 30 g de beurre
- Sel



7. Faites fondre dans une casserole 30 g de beurre. 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. Sans cessez de mélanger, 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.
8. Quand la quantité de sauce vous paraît suffisante, versez lentement l'appareil à base de jaunes 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.
9. 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.
10. Nappez de sauce la viande, les champignons et les oignons et servez immédiatement avec le riz en accompagnement.



Quelques règles à respecter pour la blanquette :

- elle se fait dans une cocotte émaillée pour garder sa blancheur,
- la sauce ne se porte pas à ébullition, elle risquerait de **grumeler**,
- et en principe, les aliments ne doivent pas colorer. Pour être fidèle à la recette d'origine, il ne faudrait donc pas faire caraméliser les petits oignons... A vous de voir, moi je les préfère ainsi ;-)

Vous pouvez ajouter un filet de jus de citron dans l'eau de cuisson de la blanquette, la viande sera plus tendre et savoureuse.

Si vous voulez faire vous-même le bouquet garni, mettez dans une feuille de poireau, 3 branches de persil, 1 branche de céleri coupée en 2, 1 feuille de laurier et 2/3 branches de thym. Rabattez la feuille de poireau sur elle-même et liez le tout avec de la ficelle alimentaire.

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

En accompagnement :

- 400 g de riz blanc

Variantes :

Vous pouvez ajouter un peu de noix de muscade râpée dans la sauce. Vous pouvez utiliser d'autres champignons, ou plusieurs variétés différentes : girolles, cèpes, shiitakés...

À la place du riz, vous pouvez accompagner la blanquette de :

- petits blancs de poireau, pointes d'asperges vertes, petites carottes, navets miniatures, 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.
- ou de petites pommes de terre grenailles.