

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 18 Mars 2013

BLANQUETTE DE VEAU

A ma façon

Et toujours avec ma règle d'or :
Bien faire dans l'ordre, réussite assurée !

INGREDIENTS : Pour 8 personnes : 8 beaux morceaux de Veau à blanquette et 4 morceaux de tendrons de Veau.

POUR LA CUISSON : 4 carottes coupées en 4 – 1 beau blanc de poireau coupé en rondelles – ¼ de fenouil moyen – environ 50g de céleri boule – 1 gros oignon coupé en 2 – 4 échalotes – 2 gousses d'ail – 6 ou 7 grains de poivre – ¼ de cuillère à café de 4 épices – 2 bouillons Marmite de Knor au poulet – 1 grand verre de Savagnin – sel – poivre – persil – thym - laurier.

POUR LA SAUCE : 100g de beurre – 100g de farine tamisée – 2 jaunes d'œufs – environ 30cl de crème entière épaisse (de préférence dans un pot en verre, sinon crème épaisse bouchon rouge) – sel – poivre – 1 jus de citron.

LA VEILLE : Coupez les deux viandes en morceaux, en enlevant le gras apparent. Dans une grande casserole, mettre les morceaux de Veau dans de l'eau froide, salée, en veillant à ce que l'eau recouvre bien le dessus des morceaux car la cuisson sera longue. (petit secret : pas de cocotte minute). Dès que l'eau bouillonne, au fur et à mesure de la cuisson, et régulièrement, écumez les rejets de la viande que l'on nomme écume.

Pendant ce temps là, préparez tous vos ingrédients dont les carottes coupées en 4 (2 maintenant, les 2 autres plus tard, à mettre de côté donc). Lorsque l'écume a disparu, ajoutez tous les ingrédients en même temps et laissez cuire pendant au moins 75 minutes, feu moyen, puis arrêtez le feu et laissez de côté jusqu'au lendemain.

LE LENDEMAIN : Bien dégraisser le dessus de la préparation, puis remettre à cuire, en ajoutant les 2 carottes qui étaient de côté encore environ 45 minutes. Retirez tous les morceaux de viande, les carottes et donnez un coup de mixer dans le jus, que vous filtrerez ensuite (le fumet n'en sera que meilleur !)

LA SAUCE : Votre sauce doit être bien épaisse car la crème et les jaunes d'œufs l'éclairciront un peu !..... Faire un roux blond avec 100g de beurre, 100g de farine tamisée avec le bouillon de cuisson. Bien battre au fouet afin qu'il n'y ait aucun grumeau. Remettre la viande, les carottes dans la casserole pour chauffer doucement le tout et bien vérifier l'assaisonnement. Ensuite, battre les 2 jaunes d'œufs avec la crème et le jus de citron mais ajoutez cette préparation qu'à la fin, environ 10 mn avant de servir sur un plat chaud. Ne laissez pas votre sauce sur le feu car elle pourrait trancher. Disposez vos viandes sur le plat chaud, en intercalant avec les carottes (pour le coup d'œil), passez la sauce au chinois sur l'ensemble et terminez avec une pluie de persil haché, avec, en accompagnement, du riz. « **GRAND REGAL ASSURE !** »

Mesdames ! Les anciennes recettes font fureur !