

Blanquette de veau.



Température : 130°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 1h30

Ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg d'épaule de veau coupé en morceaux
(pas trop gros) et éventuellement un os de veau
2 carottes
2 blancs de poireaux
300 g de champignons de Paris
1 oignon
Un peu de gingembre frais
1 bouquet garni
30 cl de vin blanc de Touraine
2 jaunes d'œufs
1 dl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de farine
70 g de beurre

Préchauffez le four à 130°C, 100% d'humidité.

- Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.
- Epluchez l'oignon, le gingembre et nettoyez les champignons. Coupez le tout en lamelles. Nettoyez les poireaux et coupez-les en rondelles.
- Dans la cocotte en fonte d'aluminium Gagganau ou dans un plat à bord haut, déposez vos morceaux de veau et éventuellement votre os de veau.
- Ajoutez les légumes, l'oignon, le gingembre, le bouquet garni, le sel et le poivre.
- Mouillez avec le vin blanc. Mélangez le tout.
- Enfourez dans votre four combiné-vapeur pendant 2 heures. Remuez en cours de cuisson.
- Lorsque votre blanquette est cuite, préparez un roux. Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine. Hors du feu, mélangez au fouet.
- Ajoutez 3 louches de bouillon de cuisson et remettez la casserole sur le feu. Faites épaissir.
- Juste avant de servir, ajoutez la crème fraîche et les jaunes d'œufs, mélangez.
- Enlevez l'os de veau et le bouquet garni et versez la sauce sur votre blanquette de veau.
- Servez aussitôt.