



Recette

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, ASPERGES VERTES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 350 g Paleron de veau
- 350 g Flanchet de veau
- 2pcs Queue de veau
- 2unité Rouelle de jarret de veau
- 3pcs Carottes
- 3pcs Oignons
- 3pcs Clous de girofle
- 2pcs Poireaux
- 1unité Céleri branche
- Pm Thym, laurier
- 1botte Persil
- 1litre Fond de veau blanc
- 18pcs Champignons de paris boutons
- 18pcs Oignons grelots
- 10cl Crème fleurette
- 5pcs Jaunes d'oeufs
- 1pcs Citron
- Pm Sel et poivre
- 42pcs Asperges vertes

PRÉPARATION

- Les viandes :
Dénervé, dégraisser et couper la viande en petits dés réguliers.
- La cuisson de la blanquette :
Peler les légumes et les tailler en dés. Mettre à cuire les légumes avec un

bouquet garni dans une cocotte recouverte de fond blanc.

Mettre la viande au bout de 20 minutes et laisser cuire à petits bouillons pendant 50 minutes. Décanter la viande, filtrer le bouillon et recouvrir la viande avec pour qu'elle ne sèche pas.

- La garniture :

Peler les champignons et les petits oignons, et les cuire dans de l'eau salée et beurrée.

- Les asperges vertes :

Les peler et les cuire 4 minutes à l'eau bouillante salée.

- Finitions :

Faire réduire le reste du bouillon et crémier. Ajouter alors les jaunes d'oeufs détendus avec un peu de crème et verser les dans la sauce. Ne plus faire bouillir mais cuire à la nappe comme une crème anglaise. Rectifier l'acidité avec du jus de citron et saler si besoin.

Remettre la viande dans la sauce et servir bien chaud. Parsemer de pluches de persil concassé et de la garniture.