LA BLANQUETTE DE VEAU à L ANCIENNE

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/blanquette-de-veau/

La blanquette de veau, onctueuse et savoureuse

Chef : Madame D'aubéry
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Plat Salé, Viande En Sauce, Viande,

Ingrédients

Pour 8 personnes
*Jus
400 grammes de Veau
1 pincée de Sel
20 grammes de Beurre
30 grammes d'Huile végétale 3,28 Centilitres/32,75 Millilitres
3 Branches de Céleri
1/2 Carotte
1/2 Oignon
1 kilogramme de Bouillon de Poulet 100 Centilitres/1 Litre. Pour la recette, voir ICI
*Blanquette
2 kilogrammes de Veau
30 grammes de Beurre
10 grammes d'Huile végétale 1,09 Centilitre/10,92 Millilitres
3 Carottes
12 Oignons Grelot
3 Branches de Céleri
1 Branche de Thym
1 Feuille de Laurier
4 grammes de Sel
3 Grains de Poivre
30 grammes de Beurre
15 grammes de Farine
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes
120 grammes de Crème Liquide Entière 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres

LA BLANQUETTE DE VEAU à L ANCIENNE

1 cuillère à soupe de Jus de Citron
180 grammes de Champignons de Paris

Pour 10 personnes

*Jus
500 grammes de Veau
1 pincée de Sel
25 grammes de Beurre
37,5 grammes d'Huile végétale 4,09 Centilitres/40,94 Millilitres
3,7 Branches de Céleri
0,6 Carotte
0,6 Oignon
1,2 kilogramme de Bouillon de Poulet 120 Centilitres/1,2 Litre. Pour la recette, voir ICI
*Blanquette
2,5 kilogrammes de Veau
37,5 grammes de Beurre
12,5 grammes d'Huile végétale 1,36 Centilitre/13,65 Millilitres
3,7 Carottes
15 Oignons Grelot
3,7 Branches de Céleri
1,2 Branches de Thym
1,2 Feuilles de Laurier
5 grammes de Sel
3,7 Grains de Poivre
37,5 grammes de Beurre
18,7 grammes de Farine
2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes
150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres
1,2 cuillères à soupe de Jus de Citron
225 grammes de Champignons de Paris

Pour 6 personnes

*Jus
300 grammes de Veau
1 pincée de Sel
15 grammes de Beurre
22,5 grammes d'Huile végétale 2,46 Centilitres/24,56 Millilitres
2,2 Branches de Céleri
0,4 Carotte
0,4 Oignon
700 grammes de Bouillon de Poulet 70 Centilitres/700 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
*Blanquette

LA BLANQUETTE DE VEAU à L ANCIENNE

1,5 kilogramme de Veau
22,5 grammes de Beurre
7,5 grammes d'Huile végétale 0,82 Centilitre/8,19 Millilitres
2,2 Carottes
9 Oignons Grelot
2,2 Branches de Céleri
3/4 Branche de Thym
3/4 Feuille de Laurier
3 grammes de Sel
2,2 Grains de Poivre
22,5 grammes de Beurre
11,2 grammes de Farine
1,5 Jaunes d'Oeuf 30 grammes
90 grammes de Crème Liquide Entière 8,18 Centilitres/81,82 Millilitres
3/4 cuillère à soupe de Jus de Citron
135 grammes de Champignons de Paris

Pour 4 personnes

*Jus
200 grammes de Veau
1 pincée de Sel
10 grammes de Beurre
15 grammes d'Huile végétale 1,64 Centilitre/16,38 Millilitres
1,5 Branches de Céleri
1/4 Carotte
1/4 Oignon
500 grammes de Bouillon de Poulet 50 Centilitres/500 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
*Blanquette
1 kilogramme de Veau
15 grammes de Beurre
5 grammes d'Huile végétale 0,55 Centilitre/5,46 Millilitres
1,5 Carottes
6 Oignons Grelot
1,5 Branches de Céleri
1/2 Branche de Thym
1/2 Feuille de Laurier
2 grammes de Sel
1,5 Grains de Poivre
15 grammes de Beurre
7,5 grammes de Farine
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

LA BLANQUETTE DE VEAU à L ANCIENNE

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres
1/2 cuillère à soupe de Jus de Citron
90 grammes de Champignons de Paris

Instructions

Le Jus

1. On commence par faire un jus qui va servir de jus de cuisson. Ce jus amènera beaucoup de saveurs à la cuisson ! Dans une cocotte, faire fondre le Beurre (20 g) et l'Huile végétale (30 g ou 3,28 Centilitres/32,75 Millilitres)
2. Ajouter le Veau (400 g), assaisonner de Sel, et faire saisir à feu vif, sur tous les côtés, on cherche à brunir la viande
3. Avec une spatule, grater tous les sucs qui accrochent le fond
4. Ajouter les légumes grossièrement hachés : les Branches de Céleri (3), la Carotte (1/2), l'Oignon (1/2) et faire suer
5. Verser le Bouillon de Poulet (1 kg ou 100 Centilitres/1 Litre)
6. Grater sans cesse tous les sucs qui accrochent le fond, à l'aide d'une spatule : Ce sont eux qui apportent la saveur recherchée !
7. Cuire 15/30 minutes, à feu faible/moyen
8. Retirer du feu et filtrer le jus à l'aide d'une passoire
9. Le reste peut être jeté. La viande n'est pas réutilisée pour la suite, car elle a perdu sa texture et ses sucs.

La blanquette

10. Couper le Veau (2 kg) en gros morceaux, "de la taille d'un oeuf"
11. Fariner la viande sur toutes les faces
12. Pour le bouquet garni : Attacher les Branches de Céleri (3), la Branche de Thym (1) et la Feuille de Laurier (1) avec une ficelle de cuisine
13. Eplucher les Carottes (3) et tailler en morceaux assez gros
14. Peler les Oignons Grelot (12)
15. Laver et sécher la cocotte, puis y fondre le Beurre (30 g) et l'Huile végétale (10 g ou 1,09 Centilitre/10,92 Millilitres)
16. Cuire la viande sur toutes les faces, à feu vif
17. Une fois que la viande a légèrement doré sur toutes les faces, verser le jus qu'on a préparé précédemment
18. Assaisonner avec le Sel (4 g), les Grains de Poivre (3)
19. Plonger les Carottes (3), les Oignons Grelot (12) et le bouquet garni
20. Cuire à couvert, à feu faible/moyen
21. Cuire environ 45 minutes. Faire attention à l'intensité de la cuisson : on ne doit pas voir de "grosses bulles", mais plutôt de petites bulles qui éclatent lentement à la surface, on doit privilégier

une cuisson peu intense mais plus longue
22. Après ce temps, plonger les Champignons de Paris (180 g) et arréter le feu, laisser à température ambiante, couvert, et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes, c'était la méthode de Madame D'aubéry pour obtenir une texture de viande parfaite

Repos au frais

23. Autre étape importante de la méthode de Madame D'aubéry, placer la cocotte au frais pendant une nuit
24. Ce temps va continuer d'attendrir la viande, et de prononcer les diverses saveurs

Le lendemain, dernière étape

25. Sortir la cocotte
26. Retirer le bouquet garni, et jeter
27. Retirer la viande (ce qui prend un peu de temps) et réserver à température ambiante dans un bol
28. Dans un bol, faire ramollir le Beurre (30 g) à température ambiante
29. Ajouter la Farine (15 g) dans le bol et mélanger au beurre
30. Faire chauffer le restant dans la cocotte, à feu doux
31. Ajouter un peu de jus de cuisson chauffé, et remuer dans le bol
32. Dans un autre bol, mélanger les Jaunes d'Oeuf (2) et la Crème Liquide Entière (120 g ou 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres)
33. Ajouter alors le Jus de Citron (1 c. à soupe) et remuer
34. Mélanger le contenu des 2 bols. Cette "sauce" va épaissir en cuisant et va apporter toute l'onctuosité d'une bonne blanquette !
35. Verser dans la cocotte et remuer
36. Remuer en cuisant à feu moyen
37. Verser alors la viande qu'on avait réservée, et cuire à feu doux. C'est prêt !