

CUISINE DES GONES



BLANQUETTE DE POULAIN A L'ANCIENNE

Pour 3/4 personnes

Ingrédients :

750g de blanquette de poulain en morceaux

2 carottes

1 oignon

1 échalote

1 gousse d'ail

50g de farine

3 cuillères à soupe de crème fraîche

1 bouquet garni (thym, laurier...)

4 brins de persil plat

300g de champignons de Paris

3 blancs de poireaux

1 citron

2 jaunes d'œuf

70g de beurre

4 cuillères à soupe vin blanc sec

4 clous de girofle

Sel, poivre

Préparation :

Peler les carottes, l'ail, l'échalote et l'oignon.

Piquer l'oignon avec des clous de girofle et coupez-les en 4.

Émincer l'échalote et l'ail.

Trancher les carottes et les blancs de poireaux en rondelles,

Dans une cocotte, verser 2l d'eau, puis plongez les morceaux de viande pour les blanchir, ensuite vider le contenu dans une passoire pour éliminer l'eau de cuisson, réserver les morceaux de viande.

Passer la viande sous l'eau froide, égouttez-la,

puis remettez le tout dans la cocotte,

ajouter l'oignon, l'échalote, l'ail, le poireau, les carottes et le bouquet garni,

saler, poivrer, mouillez avec le vin blanc et ajouter de l'eau de façon à recouvrir la viande et les légumes.

Couvrir et porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 1h30mn à petit feu.

Pendant la cuisson de la viande, faites revenir dans une poêle les champignons (environ 10mn à feu moyen) avec 20g de beurre et les $\frac{3}{4}$ du jus de citron,

Préparer un roux blond, dans une casserole, faites fondre le reste du beurre, saupoudrez-le avec la farine, mélanger vivement le tout au fouet jusqu'à ce que le beurre ait été entièrement absorbé

et que tout brunisse légèrement, puis stoppez la cuisson et laissez refroidir, une fois que la viande est cuite,

versez le contenu de la cocotte dans une fine passoire de façon à filtrer le bouillon de cuisson dans un saladier.

rallumer le feu sous la casserole contenant le roux,

verser le lait en plusieurs fois et fouettez en permanence pour y délayer le roux, faire épaissir la sauce et la porter à ébullition

Pour finir, remettez la viande et les légumes (sans les aromates) dans la cocotte, ajouter les champignons poêlés.

Mélangez le tout à la sauce et réchauffez pendant 10 à 15mn.

au moment de servir, mélanger la crème les jaunes d'œufs.

Puis incorporez ce mélange à la sauce, en mélangeant sans arrêt pour ne pas laisser bouillir.

Parfumez avec le reste du jus de citron,

puis disposez dans un plat creux et décorez avec les brins de persil.

source: <https://www.steakapapa.com>