



Blanquette de Veau, Petits Légumes

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- **FONDS BLANC de VOLAILLE CHEF®** 60 g
- Eau 3 litres
- Viande de veau pour blanquette 2,5 kg
- Carotte 1 pièce
- Oignon 1 pièce
- Blanc de poireau 1 pièce
- Céleri branche 350 g
- Bouquet garni 150 g
- Crème épaisse 30 cl
- **ROUX BLANC CHEF®** 120 g
- Jaune d'œuf 2 pièces
- Champignon de Paris 250 g
- Petits oignons 250 g
- Citron 1 pièce
- Pois gourmand 250 g
- Petits pois écossés 250 g
- Mini carotte 250 g
- Mini poireau 250 g
- Beurre 90 g
- Cerfeuil pm
- Sel pm
- Poivre pm
- Clou de girofle pm



Progression de la recette

- Détailler la viande en morceaux de 50 g et la blanchir.
- Placer la viande blanchie dans un récipient adapté, mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi (dosage mouillement) et refroidi. Ajouter la carotte, l'oignon piqué d'un clou de girofle, le blanc de poireau, 100 g de céleri branche, le bouquet garni, porter à ébullition et cuire à frémissement et à couvert environ 1 h.
- S'assurer de la cuisson de la viande, la décanter et passer la cuisson au chinois étamine. Réduire la cuisson jusqu'à obtenir la puissance et le goût désirés. En prélever 1 L et lier avec le **Roux Blanc CHEF®**, réserver le reste. Cuire 10 minutes à frémissement.

Blanquette de Veau, Petits Légumes

- Glacer à blanc les petits oignons.
- Cuire à blanc les champignons de Paris.
- Cuire le reste des légumes à l'anglaise et les lier avec un peu de cuisson de viande et du beurre.
- Terminer la sauce en y ajoutant la crème et les jaunes d'œufs, ne plus faire bouillir.
- Passer la sauce au chinois étamine sur les morceaux de viande, rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Décorer avec le cerfeuil.

