

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



BLANQUETTE DE VEAU DE LA MÈRE BRAZIER

Il vous faut :

600g de poitrine et de collier de veau
2 carottes 1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bouquet garni
Sel et poivre du moulin
50g de beurre
35g de farine
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
2 jaunes d'œufs
300g de champignons de Paris
2 cornichons 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin ou de jus de citron

Préparer le beurre manié...

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, y incorporer la farine et laisser cuire quelques minutes.

Ce beurre manié sert à la liaison de nombreuses sauces.

Cuisson de la viande...

Couper la viande en morceaux de taille régulière, puis les mettre dans une cocotte et les couvrir d'eau froide.

Mettre à cuire et lorsqu'on arrive à ébullition, écumer complètement.

Ajouter l'oignon piqué d'un clou de girofle, les carottes coupées en gros morceaux, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Laisser cuire doucement environ 1h30.

Lorsque la viande est cuite,

la réserver avec les carottes et filtrer le bouillon.

Lier ce dernier avec le beurre manié et laisser cuire cette sauce environ 15 minutes.

Pendant ce temps faire revenir les champignons émincés dans une poêle avec un peu de beurre, puis les réserver.

Au moment du service...

Délayer dans un bol la crème fraîche et les jaunes d'œufs, saler et poivrer ce mélange et l'incorporer à la sauce en fouettant vigoureusement.

Porter à ébullition et remettre la viande dans la sauce.

Ajouter les champignons de paris, puis les cornichons émincés le vinaigre ou le jus de citron.

Servir ce plat très chaud, accompagné de riz au naturel.

Bon appétit !

Source: <https://www.mamiecaillou.com>