

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE

Pour : **40 personnes**

Fait par : Inès Teulières

Le : 04/11/2020

Source recette :



1. ELEMENTS DE BASE

8 Kg d'épaule de veau désossée
0,750 Kg oignons jaunes
1 KG carottes entières
0,400 Kg poireaux
0,300 Kg branches de céleri
8 gousses d'ail
2 bouquets garni
8 clous de girofle

Parer, détailler et blanchir l'épaule de veau.
Eplucher, laver, tailler les légumes de la garniture aromatique en grosse mirepoix
Réaliser les deux bouquets garnis.
Décanter l'écume du veau à l'aide d'une écumeoire, blanchir 5 minutes puis égoutter les morceaux de viande.

Vider l'eau de blanchiment, nettoyer le rondeau pour la cuisson de la blanquette puis remettre les morceaux de viande.

Ajouter tous les légumes (entiers) de la garniture aromatique (poireau, carottes, oignons piqués, bouquets garnis et ail), verser de l'eau à hauteur, porter à ébullition.

Au bout d'une heure et demie, décanter la viande du bouillon. Réserver la viande dans un récipient filmé avec un fond de bouillon pour éviter le dessèchement.

Oter les bouquets garnis et les légumes puis filtrer le bouillon et réserver.

2. GARNITURE A L'ANCIENNE

1,250 Kg petits oignons

1,400 Kg de champignons de Paris

Eau Pm

80 gr +80 gr de beurre doux

Pm Sel fin

Pm Poivre du moulin

Eplucher laver les légumes.

Escaloper les champignons de Paris

Cuire les oignons et champignons séparément en les plaçant dans une sauteuse.

Les couvrir d'eau à hauteur, ajouter une noix de beurre, du sel fin

Confectionner une cheminée en papier sulfurisé et le déposer au contact des légumes.

Après évaporation totale de l'eau, retirer la cheminée puis continuer la cuisson, sans coloration jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide pour avoir un légume brillant. Réserver.

Verser les 2/3 des légumes avec la viande et la sauce. Le 1/3 restant est utilisé en décor

3. SAUCE BLANQUETTE

0,400 Kg de beurre

0,400 Kg de farine

0,80 Kg de crème fraiche

Pm Sel fin

Pm Poivre blanc moulu

400 gr citrons jaunes (5)

Réaliser un roux blanc. Mesurer 5 l de bouillon chaud, verser sur le roux, cuire pour confectionner la sauce.

Ajouter la crème. Mélanger, Ajouter le jus des citrons. Rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce blanquette au chinois sur les morceaux de viandes, les petits oignons et les champignons.