Blanquette de veau traditionnelle au citron

La blanquette de veau d'autrefois : viande fondante, sauce veloutée liée à la crème et relevée d'un trait de citron.

6 personnes	25 min préparation	75 min cuisson	100 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1000 g d'épaule de veau
- 3 carottes
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 250 g de champignons de Paris
- 800 ml d'eau
- 1 bouquet garni
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 150 g de crème fraîche
- 1 citron
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre l'eau, le veau en morceaux, l'oignon, les carottes, le bouquet garni et le sel dans le bol.
2. Cuire le veau.
   50 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter les champignons et poursuivre.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Égoutter la viande et les légumes en gardant le bouillon. Rincer le bol.
5. Préparer le roux avec le beurre, la farine et 500 ml de bouillon.
   8 min / 90°C / vitesse 3
6. Hors du feu, ajouter les jaunes, la crème et le jus de citron et mélanger.
   20 sec / vitesse 3
7. Napper la viande de sauce et servir avec du riz.

Le conseil de Tiha
N'ajoute jamais le jus de citron sur le feu : la sauce risquerait de tourner.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.