 **Blanquette de veau Ferrandi**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :  
- 100 g de carottes**  
**- 100 g d'oignons**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 clou de girofle**  
**- 100 g de blanc de poireau**  
**- 50 g de céleri branche**  
  
Peler et laver tous les légumes.  
Piquer le clou de girofle dans la gousse d'ail dégermée.  
Couper les carottes en gros bâtonnets, les oignons en quartiers et les poireaux et céleri en tronçons.

**La viande :  
- 800 g d'épaule de veau**  
**- gros sel**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Parer et dégraisser l'épaule de veau si nécessaire.  
Tailler des cubes de 4 cm environ.  
Les déposer dans un grand faitout et mouiller d'eau à hauteur.  
Porter à ébullition pendant quelques minutes en écumant.  
Égoutter les morceaux, les rincer à l'eau claire et les égoutter de nouveau.  
Replacer les morceaux dans le faitout.  
Couvrir d'eau jusqu'à 2 à 3 cm au-dessus des morceaux.  
Saler avec du gros sel et amener à ébullition.  
Écumer. Ajouter les légumes.  
Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 50 minutes.  
Prélever 500 ml de bouillon le filtrer et le laisser refroidir.

**La sauce veloutée :  
- 30 g de beurre**  
**- 30 g de farine**  
**- 500 ml de bouillon de cuisson de la viande**  
**- 100 g de crème épaisse**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- jus de citron**  
Réaliser un roux blanc :  
Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse.  
Incorporer la farine et remuer  jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Laisser cuire pendant quelques minutes sans cesser de remuer.  
Ajouter le bouillon et continuer à remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition.  
Laisser cuire pendant une dizaine de minutes.  
Couvrir et réserver.

**La garniture à l'ancienne :  
- 130 g de petits oignons (surgelés pour moi)  
- 20 g (10+10) de beurre  
- ½ càs de sucre  
- 50 g d'eau  
- 130 g de champignons de Paris**  
Éplucher les petits oignons (si vous les avez pris frais).  
Brosser les champignons et les couper en lamelles.  
Glacer les petits oignons en les mettant dans une casserole avec 10 g de beurre, le sucre et l'eau.  
Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et que les oignons soient caramélisés.  
En même temps, faire cuire les champignons émincés dans les 10 g de beurre restants.  
Si les champignons rendent trop de jus,  l'ajouter dans la sauce en attente.  
Mélanger les deux garnitures et réserver.

**Juste avant le repas :  
- 100 g de crème épaisse**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- jus de citron**

Faire réchauffer la garniture à l'ancienne.  
Retirer les légumes de cuisson de la viande.  
Faire réchauffer la viande dans le bouillon.  
Lorsqu'elle est bien chaude, l'égoutter et la déposer dans un plat chaud.  
(le bouillon restant et les légumes serviront de base pour un potage).  
Mélanger la crème et le jaune d'œuf.  
Ajouter un peu de jus de citron : Vous doserez la quantité suivant votre goût.  
Verser un peu de velouté chaud en remuant, puis ajouter le mélange dans la casserole hors du feu. Remettre à chaleur douce tout en remuant et porter à limite de l'ébullition.  
Ajouter la garniture à l'ancienne.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer. Verser la sauce sur la viande.  
Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.  
J'ai présenté tout simplement avec un riz Pilaf que j'ai fait cuire avec le bouillon de la viande.