

Ingédients pour 6 personnes

- . 300 g de haut de côtes
- . 300 g de tendron
- . 300 g d'épaulé désossée
- . 100 g de carotte
- . 150 g d'oignon
- . 150 g de poireau
- . 1 bouquet garni
- . 80 g de beurre
- . 60 g de farine
- . 150 g de champignons de Paris
- . 5 g d'estragon frais
- . 2 jaunes d'œuf
- . 1 dl de crème
- . ½ jus de citron
- . 2 clous de girofle
- . Sel, poivre

Blanquette de veau à l'estragon

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 h 40

Préparation

Mettre 3 l d'eau à chauffer, à ébullition plonger la viande (compter 5mn de cuisson après la reprise de l'ébullition), puis égoutter dans une passoire et rafraîchir à l'eau froide.

Couper les carottes et les poireaux en gros bâtonnets.

Mettre à bouillir 3 l d'eau, à ébullition ajouter l'oignon piqué avec le clou de girofle, les bâtonnets de carottes et de poireaux, le bouquet garni puis la viande, laisser mijoter 1h30 en écumant de temps en temps. Réserver la viande. Laver et couper les champignons, les cuire 2 mn à couvert avec le restant du beurre, du sel et du poivre blanc.

Sauce :

Faire un roux blanc en cuisant dans une casserole 60 g de beurre et 60 g de farine pendant 3 mn. Laisser refroidir.

Mettre à chauffer dans une casserole 1 l de bouillon et faire épaissir avec le roux froid. Cuire 5 mn, ajouter la crème, cuire à nouveau 3 mn, rectifier l'assaisonnement, faire épaissir avec les jaunes. Remettre la viande et les champignons, mélanger délicatement et réchauffer doucement (à cet instant, la sauce ne doit plus bouillir).

Présentation

Ajouter le jus de citron et l'estragon, servir un riz blanc à part.



Ma sélection de fromage

BANON

ALPES - HAUTE PROVENCE CHEVRE

B & G



« Mon vin préféré :
Pouilly-Fuissé, charnu et floral »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez délicat mêlant des arômes de fleurs blanches et des notes minérales. Bouche harmonieuse avec une finale florale.