Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Blanquette à l'ancienne, bâtonnets de carottes, verrine de champignons crus au citron

Ingrédients

Préparation

Eplucher les carottes et couper la moitié à la paysanne et l'autre moitié en julienne. Emincer l'échalote. Eplucher l'oignon et le piquer d'un clou de girofle. Réserver.
Couper le veau en cubes de 3 à 4 cm de côté et les faire revenir au beurre dans une grande cocotte. Saler, poivrer et couvrir d'eau chaude.
Ajouter les carottes, l'oignon et l'échalote et faire cuire à petits bouillons pendant une heure et 45 minutes. Pendant ce temps, assaisonner la viande hachée et confectionner de petites boulettes.
Retirer les carotte en rondelles et ajouter celles coupées en julienne. Laisser frémir pendant un quart d'heure.
Pendant ce temps, préparer un beurre manié en mélangeant 30 g de beurre avec 30 g de farine, puis mélanger un jaune d'oeuf et 100 g de crème fraîche dans une soupière.
Râper les champignons à l'aide d'une râpe à copeaux et presser le citron. Répartir les champignons dans des verrines en ajoutant quelques gouttes de jus de citron et quelques cristaux de fleur de sel.
Quand la viande est cuite, ôter les ingrédients de la casserole et les réserver au chaud. Délayer le beurre manié dans le jus de cuisson, par petits morceaux, jusqu'à ce que le mélange épaississe puis verser la sauce dans la soupière contenant la crème et l'oeuf, mélanger.
Servir la viande et les légumes, puis napper de sauce et de carottes croquantes. Servir accompagné de riz blanc.

Commentaires

1 bouquet garni : 1 blanc de poireau garni de persil plat, thym et laurier

Notes :