



**Mmmmh!**

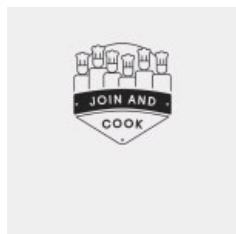
Chaussée de Charleroi, 92

1060 Bruxelles

02 534 23 40

<http://www.mmmmh.be>

## Blanquette de veau «déstructurée», légumes croquants et purée à la Robuchon



### Ingrédients

4 carottes, 2 poireaux, 4 branches de céleri, 2 gros oignon, 3 clous de girofle, 25 cl de vin blanc, 75 cl d'eau, 1 càc de grains de poivre noir, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym frais, 1 kg de blanquette de veau, 100 g de beurre, 50 g de farine, 25 cl de crème fraîche, 1 citron, 500 g de champignons de Paris, 600 g de pommes de terre rattes, 250 g de beurre, 15 cl de lait entier, Sel, Poivre

### Préparation

Réaliser un bouillon :

nettoyer et tailler grossièrement 2 carottes, 1 poireau et 2 branches de céleri. Faire revenir quelques instants dans un fond d'huile d'olive, puis ajouter le vin et l'eau. Ajouter laurier, grains de poivre et thym. Piquer 1 oignon de clous de girofle et ajouter. Faire frémir une petite heure. Filtrer et garder au chaud.

Tailler le restant des légumes en fine julienne et réserver.

Pour la purée :

Découper 200 g de beurre froid en petits cubes.

Cuire les pommes de terre à l'eau, dans une grande casserole d'eau froide et salée. Si possible choisissez vos pommes de terre de même taille, la cuisson sera plus homogène (20 à 30 minutes selon la taille).

Faire chauffer le lait avec une pointe de muscade.

Lorsqu'un couteau rentre facilement dans la chair, les retirer de l'eau et les égoutter. Laisser un peu refroidir et les éplucher tiède.

Passer la chair des pommes de terre au moulin à légume ou au presse-purée. Dessécher cette purée dans une casserole, à feu moyen, pendant quelques minutes, puis y introduire le beurre froid coupé en morceaux. Bien mélanger à la spatule, le beurre doit être bien absorbé.

Verser le lait bouillant petit à petit sur la purée, jusqu'à absorption totale. Assaisonner.

Déposer la viande coupée en cubes de 4 cm dans le bouillon et porter à ébullition. Faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit tendre et fondante.

Dans une autre cocotte, faire suer pendant 10 minutes dans du beurre le restant des carottes, le poireau, le céleri coupés en julienne et un oignon émincé en rondelles. Réserver.

Dans une casserole faire un roux blanc avec 50 g de beurre et 50 g de farine. Cuire 3 minutes en remuant. Ajouter progressivement le bouillon dans le roux blanc et remuer avec un fouet pour obtenir une sauce onctueuse.

Quand la sauce est prête, ajouter la crème fraîche, le jus de citron et remuer.

Faire sauter les champignons émincés dans du beurre avec une pincée de sel. Les égoutter et les ajouter dans la cocotte. Cuire à nouveau 20 minutes puis ajouter les légumes croquants. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Dresser à l'assiette, la viande, la sauce, les champignons et les légumes et terminer avec la purée.

### Notes :

.....  
.....  
.....  
.....