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

Blanquette de veau et son Bavarois chaud de poireaux

Ingrédients

Préparation

Laver et éplucher les légumes. Eplucher l'oignon et le piquer d'un clou de girofle. Faire revenir les morceaux de veau au beurre dans une grande cocotte, saler, poivrer et singer. Couvrir d'eau chaude. Ajouter carottes, oignon et échalote et cuire à petits bouillons pendant une heure et demi.
Ajouter les champignons 5 minutes avant de servir.
Pendant ce temps mélanger le jaune d'oeuf à la crème fraîche dans un bol, réserver.
Cuire les poireaux à l'eau bouillante salée. Mixer très finement. Ajouter l'Agar-agar, mixer à nouveau et faire cuire 3 minutes. Débarrasser dans un plat rectangulaire et faire refroidir.
Préchauffer le four à 65-70°. Quand le bavarois est pris, le mettre au four.
Quand la viande est cuite, ôter les ingrédients de la casserole les réserver au chaud.
Incorporer à la sauce le mélange crème fraîche - jaune d'oeuf puis le jus de citron et enfin l'estragon haché. Découper des rectangles de bavarois de poireau.
Dresser viande et légumes, napper de sauce et servir accompagné du carré de bavarois et de riz blanc.

Notes :