

Blanquette de veau au cidre



Pour deux personnes

- 150 g de veau (morceaux pour blanquette)
- 3 blancs de poireau
- 3 carottes
- 1 clou de girofle
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 60 cl de cidre (j'avais du doux mais du brut c'est aussi très bien)
- 4 petites pommes (ou deux normales)

Commencer par parer la viande (= enlever le gras, on ne parle pas de lui mettre des bijoux hein !).

Eplucher les carottes, nettoyer les poireaux et couper les légumes en tronçons.

Mettre les morceaux de viande dans une marmite, ajouter les légumes et le clou de girofle, une cuillère à café (petite) de sel, couvrir d'eau et porter à ébullition.

Ecumer jusqu'à ce que plus aucune pellicule ne se forme, puis baisser la température et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Lorsque la viande est cuite, la retirer avec une écumoire et mettre le bouillon de côté. Verser le cidre dans la marmite, remettre la viande et laisser continuer à cuire doucement.

Eplucher les pommes et les couper en quartiers, puis les faire revenir dans un peu de beurre demi-sel (pas trop, juste une petite noisette). Réserver.

Dans une casserole, faire fondre un bon morceau de beurre (environ 40 grammes) et ajouter une cuillère à soupe bombée de farine. Mélanger, saler et poivrer. Verser une louche de bouillon et mélanger au fouet. Lorsque le mélange commence à épaissir, ajouter deux autres louches de bouillon. Une fois que la texture est bien onctueuse, mettre la moitié des quartiers de pommes dans la sauce et mixer avec un mixeurs plongeant, puis remettre dans la marmite où cuit la viande.

Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf et la crème, puis verser dans la marmite. Mélanger, laisser encore chauffer deux ou trois minutes puis servir et déguster bien chaud. Je trouve que les deux accompagnements qui se marient le mieux avec la blanquette sont le riz et la purée, mais on peut tout à fait la servir avec des pâtes fraîches, des pommes vapeur ou du couscous si on est super pressé.