

Blanquette de veau printanière au citron vert



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g Le Boucher du Chef	160 Gramme
237591	Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle	30 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	30 Gramme
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	30 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	30 Gramme
244565	Poireaux en rondelles 2,5 kg Bon-et-Engagé	20 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	10 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	10 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.05 Litre
	Fond blanc de légumes	0.5 Litre
	Demi citron vert	1 Pièce
	Thym, laurier	PM
	Gros sel, poivre noir	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Blanchir le sauté de veau préalablement à l'eau claire afin de faire exhumers les impuretés, puis le rincer abondamment.
- 2 Le mettre en cuisson dans un fond blanc de légumes avec garniture aromatique : poireaux, carottes, oignons, clous de girofle et grains de poivre.
- 3 Après la première ébullition, ajouter le thym, le laurier et le gros sel. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une viande mœlleuse.
- 4 Découper la viande puis la réserver, et mixer le bouillon avec sa garniture aromatique.

Blanquette de veau printanière au citron vert

- 5 Une fois le bouillon et sa garniture complètement mixés, laisser réduire. Ajouter le mascarpone et la crème liquide, et laisser réduire jusqu'à obtention d'une crème liée.
- 6 Juste avant le service, ajouter le jus de citron vert puis rectifier l'assaisonnement (sel/poivre).
- 7 Cuire dans un bouillon de légumes les carottes, les pois gourmands ainsi que les petits pois et les pleurotes, puis les incorporer à la dernière minute dans la sauce de la blanquette.
- 8 Dressage. En finition : pluche de cerfeuil.

Astuce de chef



Il est important de blanchir une première fois la viande à l'eau claire, cela permet de faire exsuder le sang de la viande et permettra d'obtenir une sauce lisse après liaison.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid