

Blanquette de Veau

la poitrine de veau doit être à peine dégraissée. Coupez-la en carrés pas trop petits de 30 à 40 g chacun, et prévoyez 3 à 4 morceaux par personne. Mettez la viande dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Salez et faites bouillir rapidement. Rafraîchissez et remettez au feu après avoir complété l'eau évaporée et placé un petit bouquet garni.

Laissez cuire pendant 45 minutes. Pendant ce temps, faites cuire dans une autre casserole de la farine et du beurre en quantités égales, sans laisser colorer, pour obtenir votre roux blanc. Il faut compter 50 g de roux pour lier un litre de liquide.

Faites tiédir le roux en retirant la casserole du feu. Quand le veau est cuit, versez le liquide de cuisson sur le roux et délayez soigneusement. Remettez la casserole de sauce en plein

feu et laissez bouillir pendant 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez un jus de citron et liez encore la sauce avec de la crème et des jaunes d'œufs. Laissez bouillir à nouveau et versez sur la viande.

Mais il existe d'autres variantes de blanquettes. En voici quelques-unes:

Blanquette à l'ancienne

Pour 4 personnes: 1 kg de poitrine de veau; 100 g de petits oignons; 200 g de champignons de Paris; 2 jaunes d'œufs; 1/2 citron; 1 dl de crème; queues de persil, thym et laurier; 25 g de beurre et autant de farine; sel et poivre.

La blanquette à l'ancienne est garnie de petits oignons et de quartiers de champignons, nettoyés et parés, que l'on incorpore au tout quelques minutes avant la fin de la cuisson. (Pour le reste, voir plus haut la recette de base.)

Jardinière

Pour 4 personnes: 1 kg de poitrine de veau; 1/2 citron; 500 g de petits pois; 5 ou 6 carottes; 100 g de petits oignons; 200 g de haricots verts; 25 g de beurre et autant de farine; 2 jaunes d'œufs; 2 dl de crème; sel et poivre.

Cuisez vos légumes au beurre (chauffez-les seulement, si vous utilisez des conserves) et ajoutez-les à la blanquette en fin de cuisson.

Au paprika

Pour 4 personnes: 1 kg de poitrine de veau; 1 cuillerée à dessert de paprika; 100 g de beurre; 1 gros oignon; quelques feuilles de marjolaine; queues de persil; laurier; 1 dl de crème; 1 gousse d'ail; 1 dl

de dorin de Lavaux ou de La Côte; 50 g de roux blanc.

Faites blanchir la viande selon la recette de base. Mettez un morceau de beurre dans une casserole dans laquelle vous ferez revenir un gros oignon finement haché. Ajoutez le paprika et remuez à l'aide d'une spatule.

Incorporez les morceaux de veau blanchis et couvrez-les de leur eau. Introduisez encore le bouquet garni, les feuilles de marjolaine et la gousse d'ail pressée. Arrosez avec le vin, liez la sauce avec le roux blanc et ajoutez la crème en dernier lieu pour la rendre plus moelleuse. Accompagnez avec des nouillettes au beurre.