Recette : blanquette de veau aux asperges vertes

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 78

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

Blanquette de veau aux asperges vertes

par Bernard Livron, Café de Certoux à Perly.
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
- 800 g d'épaule de veau, en cubes
- 500 g d'asperges vertes
- 1 carotte
- 1 oignon épluché et piqué de 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni*
- 3 grains de genièvre
- 1 cuillère à moka de coriandre en graines
- 8 petites carottes fanes
- 250 g de champignons de Paris
- 16 oignons grelots
- 80 g de beurre
- 50 g de farine
- 2,5 dl de crème
- 1 citron
- Sel
- Huile d'olive

* Répartir un petit morceau de céleri branche, une feuille de laurier, 1 brin de thym et 1 brin de romarin dans du vert de poireau; bien ficeler.

PRÉPARATION
Déposer la **viande** dans une cocotte en fonte. Recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et cuire 10 minutes. Retirer l'écume qui s'est formée à la surface.
Réunir le genièvre et la coriandre dans un morceau de gaze et former une petite bourse; ficeler.
L'ajouter dans la cocotte en compagnie du bouquet garni, de l'oignon piqué avec le clou de girofle et de la carotte épluchée. Assaisonner avec une petite cuillère de sel. Couvrir la cocotte aux trois quarts et laisser mijoter à feu doux 1 heure 15.
Retirer la viande et la garniture aromatique. Réserver la viande.
Filtrer le **bouillon**, puis le faire réduire de moitié à feu vif. Retirer du feu.
Pour lier le bouillon, préparer un roux: faire fondre 50 g de beurre dans une petite casserole et ajouter progressivement la farine sans cesser de remuer. Cuire 2 à 3 minutes; réserver jusqu'au service.
Préparer les **légumes**: gratter les carottes (réserver les fanes pour la décoration); couper le pied des asperges. Cuire 8 minutes dans de l'eau salée (si les carottes sont de grande taille, les plonger dans la casserole 3 minutes avant les asperges). Stopper la cuisson des légumes en les plongeant dans un saladier d'eau glacée. Détailler les plus gros champignons de Paris en deux ou en quatre. Préparer un fond de cuisson avec un filet d'eau, 1 cs d'huile d'olive, un demi-jus de citron et une pincée de sel. Ajouter les champignons, porter à ébullition, couvrir la poêle et cuire à feu doux 3 à 4 minutes. Réserver.
Eplucher les oignons grelots, les mettre dans une grande poêle, verser de l'eau à mi-hauteur, ajouter 1 pincée de sel et 30 g de beurre, porter à ébullition et cuire à feu assez vif durant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fond de cuisson prenne une consistance sirupeuse. Si l'eau s'évapore trop vite en cours de cuisson, ne pas hésiter à en rajouter.
Ajouter les autres légumes dans la poêle et les faire briller avec les petits oignons. Réserver.
Porter le **bouillon** de la blanquette à ébullition; ajouter progressivement le roux et fouetter jusqu'à ce que la consistance devienne épaisse (la moitié du roux devrait suffire). Ajouter la crème et un demi-jus de citron. Remettre la viande dans la sauce et réchauffer brièvement. Rectifier l'assaisonnement en sel et, selon goût, assaisonner avec du poivre du moulin.
Réchauffer les légumes et les répartir sur les assiettes en compagnie de la viande. Napper de sauce. Décorer avec les fanes des carottes.

DR