

Blanquette de veau à l'ancienne

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation :

Cuisson :

Préparation et cuisson du veau		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Désosser, parer et détailler l'épaule de veau en cubes de 0,040 kg environ. Disposer les morceaux de viande dans une russe et mouiller d'eau froide à hauteur. Porter à ébullition et blanchir la viande pendant 3 minutes. Écumer soigneusement, puis égoutter les morceaux.</p> <p>Éplucher les carottes et le poireau. Effiler le céleri. Laver ces légumes. Tailler les carottes en bâtonnets. Peler l'oignon blanc et le clouter de girofle.</p> <p>Déposer la viande dans une russe et recouvrir avec 2 litres de fond blanc de veau. Porter à ébullition, écumer. Ajouter la garniture aromatique. Saler au gros sel. Couvrir et laisser cuire pendant 50 minutes à petits frémissements, en écumant régulièrement.</p> <p>Décanter la viande dans un bahut. Passer le bouillon au chinois étamine</p>	Epaule de veau	Kg	1,600			
	Carotte	Kg	0,200			
	Oignon	Kg	0,200			
	Poireau	Kg	0,100			
	Céleri branche	Kg	0,020			
	Clou de Girofle	Kg	Pm			
	Thym	Kg	Pm			
	Laurier	Kg	Pm			
	Fond blanc	L	2			
Préparation de la garniture		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Glacer à blanc les oignons grelots avec 10 g de beurre et une pincée de sucre. Sectionner le pied des champignons et les laver. Mettre les champignons dans une sauteuse, les couvrir à hauteur d'eau bouillante salée. Ajouter 10 g de beurre et 5 cl de jus de citron. Cuire à couvert pendant 10 mn. Égoutter, réserver le jus de cuisson.</p>	Oignons grelots	Kg	0,250			
	Champignon Paris	Kg	0,250			
	Beurre	Kg	0,040			
	Citron	Pièce	1			
Confection de la sauce		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Faire un roux blanc dans une sauteuse avec 60 g de beurre et 60 g de farine. Le refroidir rapidement. Verser 1 litre de bouillon chaud sur le roux froid. Ajouter le jus de cuisson des champignons. Remuer au fouet. Cuire pendant 10 minutes. Dans une calotte, mélanger les jaunes à la crème épaisse. Hors du feu, ajouter progressivement ce mélange à la sauce précédente en remuant au fouet. Porter à ébullition quelques secondes. Vérifier l'assaisonnement.</p> <p>Passer la sauce au chinois étamine et en napper la viande. Ajouter les champignons et les petits oignons. Réserver la blanquette à couvert au bain-marie.</p>	Beurre	Kg	0,060			
	Farine	Kg	0,060			
	Crème épaisse	Kg	0,100			
	Œufs jaunes	Kg	2			
	Mouillement de cuisson	L	1			
Préparation du riz pilaf		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Ciseler finement l'oignon. Porter à ébullition le fond blanc de volaille. Fondre le beurre dans un sautoir et suer l'oignon sans coloration. Ajouter le riz non lavé. Le nacrer en remuant à la spatule. Mouiller avec le fond blanc de volaille bouillant. Ajouter le bouquet garni. Assaisonner. Couvrir de papier sulfurisé dès la reprise de l'ébullition. Mettre au four et cuire à 200 °C pendant 17 minutes, en contrôlant la cuisson.</p> <p>Laisser reposer le riz hors du four 5 minutes, sans le découvrir, pour qu'il gonfle et achève de cuire. L'égrener ensuite à l'aide d'une fourchette, ajouter le beurre en parcelles. Réserver au chaud.</p>	Riz long	Kg	0,400			
	Beurre	Kg	0,080			
	Oignon	Kg	0,200			
	Fond de blanquette	L	0,750			
	Thym	Kg	Pm			
	Laurier	Kg	Pm			
	Gros sel	Kg	Pm			
Finition et Dressage		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Répartir dans les assiettes chaudes les différents morceaux de viande, les oignons et les champignons. Napper de sauce.</p> <p>Servir le riz à part</p>						

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####

