



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kilo et demi de ragoût de veau, dont 2/3 prélevés dans l'épaule et 1/3 dans la poitrine ou le cou
 - 3 carottes pelées et coupées en rondelles
 - 3 fins tronçons de poireaux émincés
 - 3 échalotes et 3 gousses d'ail hachées à la va-vite
 - 1 branche de céleri, 1 branche de thym et 1 branche de sauge ficelées
 - 1 oignon pelé piqué de 3 feuilles de laurier avec 3 clous de girofle et 3 grains de poivre noir
 - 1 verre de vin blanc
 - Du beurre frais et à rôtir (clarifié)
-
- 1 pied de veau scié en 3 et cuit en avance 3 heures à l'eau - 30 minutes à la marmite à vapeur
 - 300g de champignons de Paris, coupés en 4 s'ils sont de grande taille
 - 20 oignons grelot
 - 3dl de crème entière
 - 3 cuillères à dessert de fécule ou de farine
 - 3 tours de moulin à poivre
 - 3 pincées de gros sel
 - Un peu de muscade râpée
 - 3 giclettes de jus de citron
 - 2 jaunes d'oeuf



Recette

- 1 – Dans une cocotte, faire rissoler sans trop colorer les morceaux de veau dans le beurre, pendant trois minutes.
- 2 – Ajouter les légumes émincés aspergés de vin et d'eau à niveau.
- 3 – Ajouter du sel et du poivre en grain, l'oignon piqué et le bouquet garni ficelé. Laisser frémir pendant deux heures à couvert.
- 4 – Faire suer les champignons dans une poêle avec une noix de beurre citronnée et les oignons grelots déshabillés pendant un bon quart d'heure. Réserver.
- 5 – Incorporer les champignons et les petits oignons dans la blanquette.
- 6 – Verser un peu de bouillon de cuisson dans un pot avec la fécule, les jaunes d'oeuf, la crème, la muscade et le citron. Saler et poivrer.
- 7 – Ajouter le mélange à la viande et son liquide. Chauffer sans faire bouillir en remuant doucement.