

Blanquette de dinde, sauce blanche, riz Pilaf aux tomates confites

Recette pour 4



Description

Cubes de dindon cuits doucement dans un bouillon aromatique, servis avec une sauce onctueuse et un riz Pilaf classique cuit au four.

L'astuce du chef

Pour un maximum de saveurs, vous pouvez terminer la sauce blanche avec de la moutarde à l'ancienne.

Ingrédients

Blanquette

- 800 Gr Cube(s) de dinde
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Thym
- 3 Unité(s) Clou de girofle
- 20 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 200 Gr Champignons de paris
- 45 Gr Beurre
- 30 Gr Farine

Riz Pilaf

- 250 Ml Riz long grain
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Beurre

Sauce blanche

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Crème 35%
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron

Tomates confites

- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym
- 100 Ml Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Mise en place

Coupez le veau en cubes. Taillez les carottes et l'oignon pour la blanquette en gros dés. Émincez les champignons de Paris. Ciselez finement l'oignon pour le riz pilaf. Épépinez les tomates et taillez-les en brunoise. Chauffez l'huile d'olive avec le thym et l'ail.

Blanquette

Couvrez le veau d'eau froide et portez à ébullition, filtrez et réservez la viande.

Mettez les carottes, l'oignon, le laurier, les clous de girofle et la viande dans une casserole, couvrez avec de l'eau et cuire 1 heure 30 minutes à frémissement.

Dans une autre casserole, cuire les oignons grelots et les champignons avec le beurre sans coloration, ajoutez la farine.

Récupérez la viande, les carottes et 500 ml du bouillon de cuisson, réunissez avec l'autre casserole. Laissez cuire une dizaine de minutes. Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs avec la crème et le jus de citron. Ajoutez un peu du bouillon de la blanquette à cette préparation avant de la verser dans la blanquette. Cuire un peu sans porter à ébullition.

Riz Pilaf

Dans une casserole, dorez légèrement l'oignon dans le beurre à feu moyen. Salez et poivrez. Ajoutez le riz et poursuivez la cuisson environ 5 minutes en remuant. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Couvrez et cuire au four environ 18 minutes. Retirez du four. Remuez et laissez reposer 5 minutes à couvert. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez-y les tomates.

Tomates confites

Mettez la brunoise de tomates dans l'huile préalablement infusée avec l'ail et le thym. Portez à ébullition et laissez confire en dehors du feu. Les tomates sont prêtes en une dizaine de minutes.

Bon appétit!