

Blanquette de veau sauce blanche, riz Pilaf aux tomates confites |

Recette pour 4 personnes

Description

Veau cuit doucement dans bouillon aromatique et terminé avec une sauce onctueuse, 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 Veau (épaule)
- 150 Gr Oignon
- 150 Gr Carotte
- 1 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Thym
- 3 Unité(s) Clou de girofle
- 150 Gr Oignons grelots surgelés
- 150 Gr Champignons de paris
- 45 Gr Beurre
- 30 Gr Farine

Sauce blanche

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

Riz Pilaf

- 250 Ml Riz long grain
- 400 Ml Bouillon de poulet
- 150 Gr Oignon
- 2 Cuil. à soupe Beurre

Tomates confites

- 4 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 oignon 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!