

# Blanquette de veau à la courge Bleue de Hongrie

Temps de préparation : 2h

Temps de cuisson : 2h

*Ingrédients pour 4 gourmands :*

**Pour la blanquette :**

1 kilo de veau (épaule ou collier, de préférence, éventuellement tendrons) coupé en morceaux

250 g de champignons de Paris

20 g de beurre

1 filet de citron

**Pour la sauce :**

60 g de beurre

60 g de farine

20 cl de crème fraîche épaisse

1 filet de citron

2 jaunes d'œuf

**Pour les courges glacées :**

300 g de courge

20 g de beurre

4 pincées de sucre

1 pincée de sel

**Pour la garniture aromatique :**

3 oignons coupés en deux

100g de carottes coupées en bâtonnets

1 branche de céleri

1 poireau

Thym, laurier

Gros sel



*Blanquette de veau  
à la courge "Bleue de Hongrie"*

## **Recette :**

Dans une cocotte en fonte, placez vos morceaux de veau et mouillez avec de l'eau froide à 2 ou 3 cm au-dessus de la viande. Salez au gros sel, et portez à ébullition.

Écumez soigneusement.

Pendant ce temps, préparez la garniture aromatique : coupez les oignons en deux, les carottes en bâtonnets, le blanc de poireau et le céleri branche en tronçons. Quand l'eau de cuisson est portée à ébullition, ajoutez les légumes de la garniture aromatique, ainsi que le laurier et le romarin. Assaisonnez. Laissez cuire et mijoter à feu doux pendant 1h30.

Pendant ce temps, faites cuire vos champignons « à blanc » : après les avoir lavés, épluchés et détaillés, portez à ébullition 20 cl d'eau, et ajoutez 20 g de beurre et 10 cl de jus de citron. Ajoutez les champignons au liquide bouillant, couvrez et cuire pendant 5 min. Retirez du feu et réservez dans un petit récipient avec le jus de cuisson.

Préparez la courge : coupez-la, épluchez-la et retirez ses graines. Détaillez-la en rectangles grossiers. Dans une sauteuse, glacez les morceaux de courge : disposez-les à plat, couvrez d'eau froide à mi hauteur, répartissez également le beurre, puis saupoudrez du sucre et du sel. Portez à ébullition, puis baissez le feu et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé avec un petit trou percé en son centre d'une petite cheminée. Poursuivez la cuisson à feu doux, et laissez réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il forme un sirop qui va enrober les morceaux de courge.

Piquez les courges pour vérifier la cuisson. S'il reste du liquide quand elles sont cuites, terminez le glaçage par réduction (évaporation).

## **Préparation de la sauce de la blanquette :**

Préparez un roux blanc : dans une casserole, faite fondre le beurre à feu doux. Quand il a fondu, ajoutez la farine en pluie, et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Poursuivez la cuisson en remuant sans arrêt, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Réservez.

Une fois la viande cuite, « décantez-la » : séparez-la dans un récipient de la garniture aromatique et du fond de la cuisson. Passez le fond de cuisson au chinois. Égouttez les champignons, et réservez le jus de cuisson. Versez un litre du fond de cuisson sur le roux refroidi, ajoutez le jus de cuisson des champignons, et portez à ébullition. Dans un bol, mélangez la crème et les jaunes d'œuf, puis ajoutez ce mélange à la sauce: cela va la lier. Ajoutez un filet de citron, puis les morceaux de viande à la sauce, ainsi que les champignons. Rectifiez l'assaisonnement et faites réchauffer 5 min.

Servez la blanquette accompagnée des morceaux de courge glacés.