



# Blanquette printanière à la gremolata citronnée

4 à 6 portions

Recette développée pour Jean-François Plante dans le cadre du magazine « Tout simplement Clodine » Vol 4, no 3

## Ingrédients

800 g (14 oz) d'épaule de veau désossée, en cubes  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
115 g (4 oz) de bacon (**Balkani**), coupé en lardons  
15 ml (1 c. à soupe) de farine  
250 ml (1 tasse) de vin blanc  
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet  
1 petit oignon, pelé et piqué de 1 ou 2 clous de girofle  
2 branches de romarin  
1 feuille de laurier  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron  
90 ml (1/3 tasse) de crème 15%  
2 jaunes d'œufs  
Au goût, sel de mer et poivre du moulin

## Garniture aux Légumes

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 227 g (1 barquette) de champignons coupés en quartiers
- 150 g (5 onces) d'oignons perles (environ 16 unités) épluchés
- 2 carottes, coupées en julienne (fins bâtonnets)
- 12 ou 16 asperges, parés et coupées en tronçons

## Gremolata citronnée

- 30 ml (2 c. à soupe) de zestes de citron
- 60 ml (¼ tasse) de persil plat haché
- 10 ml (2 c, à thé) de romarin frais haché
- 1 petite gousse d'ail, hachée (facultatif)

## Méthode

Préchauffez le four à 325 F.

Dans une casserole, faites saisir la viande dans la moitié du beurre et de l'huile en 3 temps. Assaisonnez de sel et de poivre. Réservez, au fur et à mesure, les cubes saisis, dans un plat. Ajoutez une noix de beurre ou un filet d'huile dans la casserole si nécessaire, et faites-y colorer

## *La cuisine avec Céline*

les lardons. Remettez la viande, saupoudrez la farine et mélangez à la cuillère de bois afin de bien la répartir. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez le bouillon de poulet, l'oignon préalablement piqué, le romarin et le laurier. Portez à ébullition et couvrez.

Enfournez et cuisez environ 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre, selon la grosseur des cubes de viande, cela pourrait prendre jusqu'à 2 heures.

Pendant ce temps préparez la garniture de légumes et la gremolata.

Faites sauter les champignons et les oignons perles dans le beurre jusqu'à légère coloration. Réservez.

Mélangez les ingrédients de la gremolata et réservez.

Lorsque la viande est tendre, retirez la casserole du four et ajoutez les champignons, les oignons perles, les carottes et les asperges. Poursuivez la cuisson sur la cuisinière, à feu doux.

Retirez l'oignon piqué, le romarin et le laurier. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et ajoutez-les doucement à la sauce en mélangeant constamment, sans laisser bouillir. Assaisonnez de sel et de poivre si nécessaire.

Servez avec des nouilles aux œufs ou du riz et, bien sûr, la gremolata.

### Notes :

- Cette recette se double facilement.
- La blanquette ne contient normalement pas de légumes sauf oignons et champignons. J'ai voulu faire une analogie avec un autre classique de la cuisine française, le navarin d'agneau printanier... De plus, cela fait un plat complet lorsque l'on y ajoute un féculent. J'ai aussi fait l'analogie au plat italien « osso bucco » avec la gremolata à laquelle j'ai ajouté du romarin.
- Dans la « vraie » blanquette, aucun aliment n'est coloré... cependant, malgré le fait que cette blanquette ne soit pas si « blanche », je trouve que le goût des aliments ressort mieux.

### Trucs et astuces :

- Pour faciliter l'épluchage des oignons perles, blanchissez-les à l'eau bouillante environ 2 minutes et rafraîchissez-les à l'eau froide. Coupez la partie inférieure et pincez le bulbe avec vos doigts, la pelure s'enlèvera. La quantité requise pour la recette est la moitié d'un sac de 10 onces vendu en épicerie. Vous pourriez tous les peler et congeler le reste pour une recette future.
- Utilisez les blancs d'œufs pour faire une meringue ou congelez-les pour une utilisation ultérieure.

- Si vous utilisez de petites asperges, ne retirez que la partie inférieure qui est plus coriace. Si les asperges sont grosses, épluchez-les à l'aide d'un économe si désiré.

## Suggestions Magasinage

<b>Épaule de veau désossée :</b>	Boucherie La Supérieure
<b>Huile d'olive :</b>	Olive & Olives
<b>Bacon :</b>	Balkani
<b>Clous de girofle :</b>	La boutique de l'olivier
<b>Sel de mer :</b>	La boutique de l'olivier
<b>Poivre du moulin :</b>	La boutique de l'olivier
<b>Romarin, persil et ail :</b>	Fruiterie 440
<b>Asperges champignons :</b>	Fruiterie 440