PL-1219

Blanquette de Veau à la Truffe et aux Morilles

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1.2 kg
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- VIN BLANC SEC	20 cl + 10 cl
- FOND DE VEAU	1 c à café + 20 cl d'eau
- LAURIER	3 feuilles
- THYM	un peu
- ECHALOTE(S)	1
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	25g déshydratées
- TRUFFE(S)	20g fraîche (du Ventoux)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- MASCARPONE	2 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- MAIZENA	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- (Si possible la veille) Faites tremper les morilles dans de l'eau. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en demi-rondelles. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Faites rissoler les morceaux de blanquette dans un mélange beurre-huile. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la casserole, l'oignon émincé avec les carottes. Remuez puis réintégrez les morceaux de viande. Ajoutez le laurier et le thym. Salez et poivrez.
- Essorez les morilles en conservant le jus.
- Arrosez ensuite avec 20 cl de vin, fond de veau et le jus de trempage des morilles. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 30 minutes.
- Emincez finement l'échalote.
- Dans une poêle, faites revenir l'échalote, ajoutez les morilles et la truffe coupée en lamelles. Salez et poivrez puis déglacez avec 10 cl de vin banc. Réservez.
- Après le 1 heure de cuisson, intégrez le mélange de champignons avec la blanquette.
- Dans un bol, mélangez le jus de citron avec le jaune d'œuf, la maïzéna et le mascarpone. Ajoutez 2 louches de sauce et mélangez.
- Ajoutez le tout dans la casserole pour liez la sauce en portant à ébullition puis en poursuivant la cuisson à feu doux pendant 15-20 minutes.
- Servez bien chaud.