

Blanquette d'agneau à l'ancienne



INGRÉDIENTS
DE BASE
POUR 6 PERSONNES

600 g d'épaule
d'agneau Le Baronet
et 600 g de haut
de côte
(ou de poitrine)



1 branche de céleri



300 g
de champignons
de Paris



NOS CONSEILS VIN

Côtes du Rhône Village
ou Côte de Bourg rouge
Mâcon Village blanc
servi un peu frais

BLANQUETTE D'AGNEAU À L'ANCIENNE

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30

Ustensile : une cocotte

Autres ingrédients :

2 belles carottes - 3 poireaux - 1 oignon
2 ou 3 clous de girofle - 1 bouquet garni
Sel, poivre du moulin, huile.

Pour la sauce : 45 g de beurre - 1 œuf - 1 cuillère à soupe
de farine - 1 grosse pincée de noix de muscade - Le jus
d'un demi-citron - Sel, poivre du moulin.

- ▶ Mettez la viande, l'oignon piqué des clous de girofle et le bouquet garni dans l'autocuiseur. Ajoutez un peu de gros sel, une vingtaine de grains de poivre et recouvrez d'eau. Portez à ébullition.
- ▶ Pendant ce temps, épluchez et nettoyez les légumes, ainsi que les champignons. Ficelez les poireaux.
- ▶ Quand l'eau frémit, écumez, puis ajoutez les légumes, sauf les champignons. Couvrez et laissez frémir pendant 1h30 mn.
- ▶ Pendant ce temps, faites revenir les champignons.
- ▶ En fin de cuisson, préparez la sauce. Faites fondre le beurre dans une casserole anti-adhésive, ajoutez la farine et tournez vivement. Versez une cuillère à soupe de bouillon chaud, tournez vivement. Quand le mélange est redevenu homogène, ajoutez une seconde louche. Tournez vivement, puis ajoutez les champignons. Laissez épaissir quelques minutes sur feu doux. Rajoutez du bouillon si la sauce est trop épaisse. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Hors du feu, délayez rapidement le jaune d'œuf dans la sauce, puis ajoutez le jus de citron.
- ▶ Servez la viande entourée des légumes et versez la sauce aux champignons par-dessus. Vous pouvez ajouter des pommes de terre cuites à la vapeur.

IDÉE GAIN DE TEMPS

Utilisez un auto-cuiseur et comptez 25 mn
à partir du chuchotement de la soupape.

www.le-baronet.com



Financé avec l'aide de l'État (FNADT)

