La ricetta: Le Vrai suggerisce Blanquette de veau à l’ancienne

img4220-4f3e7bc2

Claire Pauze, managing director di Le Vrai, locale francese inaugurato nel capoluogo lombardo lo scorso settembre e articolato in quattro aree distinte - café, brasserie (ristorante), boulangerie (panetteria) ed epicerie (negozio di specialità) -, propone ai lettori di Mixerplanet la ricetta della Blanquette de veau à l’ancienne.

Blanquette de veau à l’ancienne

(*per 4 persone*)

- 1 kg spalla e petto di vitello a pezzi
- 100 g carote
- 50 g cipolle
- 200 g porri
- 50 g sedano
- 1 bouquet garni
- 100 g prezzemolo
- 1 chiodo garofano
- sale, pepe in grani

Per il roux:

- 30 g farina
- 30 g burro

Per la finitura

- 2 dl panna doppia

- 2 uova
- pepe bianco macinato
- Sale di Guérande
- 250 g champignon
- 20 g burro
- 1 limone (facoltativo)
- 100 g cipolle Grelot
- 150 g riso lungo

La preparazione

Sbianchire la carne in acqua fredda, schiumare e aggiungere verdure, erbe e spezie e cuocere per circa 1h 20'. Tenere da parte il vitello, filtrare il brodo e ridurre. Legare con il roux sul fuoco finché la salsa si sarà addensata; aggiungere panna, tuorli d'uovo e limone all'ultimo momento, aggiustare di gusto. Aggiungere gli champignon saltati al burro con poco brodo di cottura e le cipolle glassate con un pizzico di zucchero. Servire il vitello con la salsa e il riso pilaff.

Cucina francese: la nouvelle vague che piace all'Italia