

Epoisses en blanquette de veau



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

130 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 g d'Epoisses AOC
1,2 kg de viande de veau pour blanquette.
120 gr de champignons de Paris
50 g de beurre. 40 g de farine.
Pour la garniture aromatique : 1 carotte, 1 oignon, 1 blanc de poireau, 1 branche de céleri. Vinaigre d'alcool blanc. Miel. Sel, poivre du moulin

Préparation

Pour blanchir la viande, la mettre dans une casserole d'eau froide, et monter à ébullition. Rincer à l'eau froide.

Remettre la viande blanchie dans une casserole avec 1,7 litres d'eau, 150 grammes d'Epoisses, et la garniture aromatique. Saler légèrement et laisser cuire à feu doux pendant environ 2 heures.

Retirer la viande et passer le jus au chinois. En garder 0,7 litre.

Faire revenir les champignons de Paris dans 10 grammes de beurre.

Faire un roux blanc avec 40 grammes de beurre, 40 grammes de farine et le jus de cuisson. Faire bouillir, puis ajouter 100 grammes d'Epoisses, une cuillerée de miel, une cuillerée de vinaigre et les champignons. Rectifier l'assaisonnement, puis ajouter la viande.

Servir chaud avec du riz blanc.