



## **Blanquette de veau au vin jaune et soupe de coques au safran**

Blanquette de veau au vin jaune (pour 4 personnes)

- 800 g de blanquette de veau
- 2 grosses carottes
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- 50 stigmates de safran
- 1 càc de gingembre en poudre
- 1 g de poivre de la Jamaïque
- 20 cl de vin jaune
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Mettez les morceaux de viande dans une cocotte, mouillez à hauteur. Amenez à ébullition et écumez au premier bouillon.

2/ Après 10', ajoutez ensuite le safran et le poivre, et laissez cuire 2h30 à feu très doux.

3/ Réalisez un roux avec le beurre et la farine. Réservez.

4/ Epluchez les carottes, taillez-les en fines rondelles. Dans une casserole, mouillez les carottes à hauteur, ajoutez le gingembre et le beurre. Cuisez à feu doux en gardant les légumes croquants.

5/ Lorsque la viande est cuite, la retirer de son bouillon de cuisson. Filtrez le bouillon.

6/ Ajoutez le progressivement au roux en fouettant vivement pour éviter les grumeaux, laissez dépouiller 10'.

7/ Remettez la viande dans la sauce et ajoutez les carottes. Juste avant de servir, versez le vin jaune.

8/ Servez avec un riz blanc



### Soupe de coques au safran (pour 4 personnes)

- 1,5 kg de coques prêtes à cuire
- 1 oignon émincé
- 3 pommes de terre épluchées (250 g)
- 1 branche de céleri en dés
- 2 carottes grattées en dés
- 1 petit bulbe de fenouil en dés
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 zeste d'orange
- 20 cl de vin blanc
- 1 l d'eau
- 12 pistils de safran
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Portez le vin à ébullition dans une sauteuse. Ajoutez les coques. Faites-les ouvrir 3 à 4 min à feu vif.

2/ Pendant ce temps, chauffez l'huile dans une cocotte. Faites-y fondre l'oignon émincé. Ajoutez tous les légumes nettoyés et coupés en dés ainsi que le zeste d'orange et l'ail écrasé avec la lame d'un couteau. Salez, poivrez. Couvrez. Laissez étuver 10 min.

3/ Ôtez l'ail et le zeste de la cocotte et versez-y le jus des coques filtré. (Conservez le zeste pour le dressage) Allongez d' 1 l d'eau. Ajoutez le safran et poursuivez la cuisson 10 min.

4/ Prélevez la valeur d'un bol de légumes avec une écumoire. Répartissez dans des assiettes creuses avec la moitié des coques et le zeste en fines lanières.

5/ Ajoutez les coques restantes décoquillées dans la cocotte. Lissez au mixeur plongeur.

6/ Versez très chaud dans les assiettes et servez.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_blanquette-de-veau-au-vin-jaune-et-soupe-de-coques-au-safran?id=8902352&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_blanquette-de-veau-au-vin-jaune-et-soupe-de-coques-au-safran?id=8902352&emissionId=5931)