

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Moyen



Blanquette d'agneau au basilic

> Préparation

- Déposer la viande dans l'autocuiseur et tous les ingrédients du bouillon. Couvrir largement d'eau froide : une partie du bouillon sera utilisée pour la sauce, et une autre pourra servir à cuire du riz. Laisser cuire 30 mn à partir de la sortie de vapeur.
- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine en remuant bien. Ajouter petit à petit le bouillon de cuisson de la viande (filtré de préférence) tout en continuant à remuer, à la spatule ou au fouet. Lorsque la sauce atteint une consistance onctueuse, baisser le feu et ajouter les jaunes d'œufs 1 à 1 tout en remuant vivement. Puis ajouter la crème fraîche, chauffer 1 ou 2 mn en remuant. Ne surtout pas faire bouillir.
- Ajouter le basilic haché dans la sauce : pour une sauce plus fine, on peut mixer. Verser un peu de sauce sur la viande et servir le reste en saucière. Présenter en accompagnement du riz ou des pâtes.

Ingrédients

1 kg de navarin d'agneau
(ou collier, poitrine)

Pour le bouillon :

1 carotte

1 bouquet garni (laurier, thym, céleri, persil)

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

2 càs rases de gros sel

Pour la sauce :

30 g de beurre

30 g de farine

20 cl de crème fraîche

2 jaunes d'œufs

3 ou 4 branches de basilic frais

(ou 2 càs de basilic surgelé)