GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

LA BLANQUETA, UN PLAT DE POLICIES...BONS

Gastronomia | 31/07/2017 | 21:16

El terme francès "blanquette" ve de la salsa que recobreix la carn, que és de color blanc

La "blanquette" es defineix com un guisat de carns blanques-vedella, anyell, aviram- cuites en un fons blanc, normalment a base de farina. Per extensió, es fan blanquetes de menuts, peix-rap i altres- i de verdures-cards, apis-. En occità hi ha la Blanqueta d'anhel (blanqueta d'anyell). La blanqueta d'anyell es considera un clàssic de la cuina provençal, però es troba en altres indrets.És un deliciós plat de primavera, però que es fa tot l'any.A Catalunya, des del segle passat, està introduït en la restauració.

El terme francès "blanquette" ve de la salsa que recobreix la carn, que és de color blanc. Tota la carn blanca, gall dindi, pollastre, conill, així com el porc i el xai es poden preparar Blanqueta, tot i que, en la cuina clàssica francesa, la "blanquette d'agneau" (Blanqueta de xai) segueix sent la referència culinària.

El tall de vedella per a la blanquette triat és en general el pit o la cuixa, sense os. Els talls de la carn es couen en aigua o brou de pollastre (fins i tot brou concentrat) amb pastanagues, cebes (i, de vegades l'api) per formar una base.

La salsa s'obté mitjançant l'afegit d'un o més rovells d'ou amb el brou i l'addició de nata fresca (crême fraïche; es troba en alguns supermercats d'aquí, i és una mica àcida). Aquest plat pot ser completat amb xampinyons i es pot servir, com a guarnició, amb arròs, pasta o patates. S'hi sol afegir suc de llimona.

Els cuiners, i particularment els francesos, que solen complicar les receptes, hi solen afegir, a més, farigola, llorer, farina, api, julivert, a part de clavell, ceba o cebes de platillo, escalunyes, vi blanc i fins i tot cogombrins en vinagre!

Actualment se'n fan versions en olla de pressió, aparells que cuinen i Thermomix

La Blanquette de veau à l´ancienne, magnífic plat de la cuina burgesa o urbana francesa, es fa amb 1,2 kg de pit de vedella o cuixa, tallat a talls grossos,2 ossos de vedella,1 fulla de llorer,1 ceba grossa,5 grans de pebre de Jamaica,5 grans de pebre blanc,20g de mantega,20 g de farina,200 g de cansalada amb sal i pebre (poitrine paysanne),150 g de cebes de platillo,100 g de xampinyons petits de París,10 cl de llet,100 g de crema de llet, el suc de 1/2 llimona i un manat d'herbes, si es vol.

Jean-Louis Flandrin, un historiador de la cuina francès al qual sempre he admirat, ha escrit una monografia sobre aquees plat. La Blanquette feia les delícies de dos comissaris. Maigret, al qual li cuinava la seva dona i era el seu plat preferit. El famós inspector Maigret, creat el 1929 pel novel·lista belga Georges Simenon-i que sempre confonien per francès, ja que era való!- és justament conegut pels gurmets per ser un gran amant de la blanquette. En la sèrie sobre Maigret, que consta de 75 novel·les policíaques, es fa referència a aquest plat en diverses ocasions. Així, a "El fracàs de Maigret" (Un échec de Maigret) "l'amo de la Brasserie Dauphine porta a Jules Maigret una blanqueta de vedella que la senyora Maigret no faria tan cremosa." I vist el consum de calories que ha fet amb aquest plat, prescindeix del formatge i de la fruita, "simplement va beure un cafè roent mentre s'omple la pipa" ...

També vaig descobrir un altre comissari gourmet i viatger, Antoni de San-Antonio, una sèrie escrita per l´escriptor francès Fréderic Dard entre 1949 i 2001 que també menjava la Blanquette que li guisava la seva mare. A més s'hi aprenien moltes paraules d'argot- que em varen servir per millorar aquest aspecte del francès- i postures amoroses batejades amb noms curiosos i sorprenents, a més de noms de molts plats. Aquesta recepta és una "Blanquette à l´ancienne". La seva mare li serveix al seu fill els diumenges a St. Cloud "la mare sabia telepàticament la meva vinguda i ha cuinat a foc lent la "Blanquette dels grans Occases".

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47416-la-blanqueta-un-plat-de-policiesbons.htm