BLANQUETTE DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di coscia di tacchino disossata
- 1/2 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 150 cl di brodo di pollo
- sale
- pepe bianco
- 10 g di burro
- 10 g di farina
- 12 cl di vino bianco
- 12 cl di panna
- alcune gocce di succo di limone

Per il bouquet garni:

- 30 g di carote
- 30 g di sedano
- 30 g di rapa
- 30 g di porro
- 1 rametto di prezzemolo

Per legare:

- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di panna leggermente montata

Private la carne di tacchino della pelle e tagliatela a cubetti.
Pulite gli ortaggi per il bouquet garni, riduceteli in pezzi di uguale lunghezza e legateli assieme.
Inserite nella cipolla i due chiodi di garofano e la foglia d'alloro.
Private la carne di tacchino della pelle, tagliatela a cubetti di 3 cm di lato e fatela scottare in una casseruola con acqua salata.
Riportate a ebollizione e lasciate cuocere fino a quando sulla superficie dell'acqua si forma della schiuma, dopodiché scolate la carne.
Mettete lo scolapasta con la carne di tacchino sotto il getto dell'acqua fredda e lavatela con cura.
Ponete in una casseruola il brodo, la carne, il bouquet garni, la cipolla e una presa di sale e portate a ebollizione.
Lasciate cuocere per un'ora a calore moderato, quindi scolate la carne raccogliendo il brodo in una casseruola; separate la carne dalle verdure.
Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola pulita, unite la farina e lasciatela soffriggere a calore moderato per alcuni minuti, mescolando continuamente.

Bagnate il soffritto con il vino bianco e fate cuocere senza mai smettere di mescolare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.
Versate nella casseruola anche il fondo di cottura della carne e portate a ebollizione, mescolando sempre con una frusta.
Lasciate cuocere a calore moderato per 12 minuti, dopodiché unite la panna e fate ridurre il composto per qualche minuto.
Insaporite con sale, pepe e succo di limone, mettete la carne nella salsetta preparata e fatela scaldare a calore moderato.
Mescolate in una scodella il tuorlo d'uovo con la panna leggermente montata fino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungetelo alla preparazione e servite.
A piacere, potete arricchire la blanquette con vari tipi di ortaggi, quali asparagi, cavolfiori, funghi, cipolline, o addirittura con dei frutti.
NOTA: questa è una ricetta base, che può essere usata per preparare la blanquette con ogni tipo di pollame, sostituendo la carne di tacchino con un quantitativo identico di carne di un'altra qualità.