

Μοσχάρι Μπλανκέτ αλα Ανσιέν

1000 γρ Μοσχάρι από κιλότο
200 γρ Κρέμα Γάλακτος (σμετάνα),
Μπουκέ γαρνί
1 Σέλερυ(το κοτσάνι)
2 αυγά
2 μεγάλα καρότα
2 κρεμμύδια ξερά
φύλλο δάφνης
800 γρ κρεμμύδια για στιφάδο
500 γρ Μανιτάρια σαμπινιόν,

Κόβουμε το μοσχάρι σε κομμάτια 40 γρ. περίπου. Το τοποθετούμε σε κρύο νερό και βράζουμε για 3 λεπτά, το στραγγίζουμε. Προσθέτουμε κρύο νερό, αλάτι 1 κουταλιά του γλυκού και αφήνουμε να βράσει.

Προσθέτουμε το καρότο σε ροδέλες, τη δάφνη, το σέλερυ σε μεγάλα κομμάτια, τα κρεμμύδια ολόκληρα με δύο γαρίφαλα πικέ, το μπουκέ γαρνί.

Αφού βράσει το κρέας, αφαιρούμε τα υλικά και αφήνουμε μόνο το ζωμό να βράσει.

Προσθέτουμε μια κουταλιά σούπας από την κρέμα και συνεχίζουμε το βράσιμο δύο λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Στραγγίζουμε το ζωμό στη σήτα και τοποθετούμε σε μια μπασίνα, αφήνουμε να χλιαρίνει.

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε την υπόλοιπη κρέμα με δύο κρόκους αυγών. Ρίχνουμε το μίγμα στη μπασίνα και ανακατεύουμε καλά. Τοποθετούμε τα κομμάτια κρέατος στην μπασίνα. (εναλλακτικά, μπορούμε να κάνουμε ένα άσπρο ρου και να δέσουμε το ζωμό, στο τέλος προσθέτουμε λίγη κρέμα γάλακτος – σε αυτή την περίπτωση δεν χρησιμοποιούμε αυγά.)

Σε ένα κατσαρολάκι, βράζουμε τα κρεμμύδια για στιφάδο με ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι & ένα ζάχαρη(με λαδόκολλα). Μόλις σωθεί το νερό τα αφήνουμε να σοταριστούν έως ότου πάρουν ελαφρώς χρώμα.

Κόβουμε τα σαμπινιόν σε φέτες και τα σοτάρουμε με λίγο φρέσκο βούτυρο και αλάτι.

Βάζουμε το κρέας με την κρέμα σε μια γάστρα, με τα κρεμμύδια και τα μανιτάρια και αφήνουμε στο φούρνο για 10' σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° C.

Σερβίρουμε με φρεσκοκομμένο μαϊντανό.