

Blanquette de veau à la vanille

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg d'épaule de veau en cubes
1 blanc de poireau
1 carotte
400 g d'oignons nouveaux
200 g de petits champignons de Paris
1 bouquet garni
15 cl de crème fraîche
40 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
2 c à s de farine
1/2 citron
1 gousse de vanille
Sel et poivre du moulin

Nettoyer le blanc de poireaux et les oignons et peler la carotte.

Faire revenir la viande à feu doux sans coloration dans une cocotte avec 30 g de beurre. Poudrer de farine et remuer 3 mn. Verser de l'eau à hauteur et ajouter les oignons, la carotte et le blanc de poireau ficelés avec le bouquet garni, la vanille fendue, sel et poivre. Couvrir et laisser mijoter 1 h 30 à feu doux.

Émincer les champignons de Paris nettoyés et les faire sauter dans 10 g de beurre avec un filet de jus de citron.

Une fois cuite égoutter la viande et les légumes (retirer le bouquet garni avec le blanc de poireau et la carotte et garder les oignons). Faire réduire le bouillon de cuisson de moitié, y remettre la viande et les oignons ainsi que les champignons, porter à ébullition. Ajouter la crème fraîche battue avec les jaunes d'oeufs et un filet de jus de citron. Faire épaissir à feu doux sans bouillir pour que les jaunes ne coagulent pas. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chablis ou un Meursault

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>