

# BLANQUETTE DE VEAU (Cookéo)



## Ingrédients :

- 700 g de viande pour blanquette de veau
- 1 cuillère à soupe de fond de veau
- 1 cube légumes
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé
- 170 g de champignons émincés
- 3 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 cl d'eau
- Sel, poivre
- huile d'olive

## Préparation:

- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- Mettre un peu d'huile d'olive dans le fond de la cuve, ajouter la viande, l'oignon émincé et laisser revenir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps
- Ajouter la farine et mélanger
- Mettre le vin, l'eau le fond de veau, le cube légume, les carottes, les champignons, saler et poivrer
- Mélanger le tout
- Fermer le couvercle et programmer "cuisson sous pression" pendant 25 minutes
- A la fin de cuisson, ouvrir le couvercle puis Remuer.
- Si votre sauce n'est pas assez épaisse, délayez une c à c de maïzena avec un peu de sauce prélevée et verser ce mélange dans la cuve et remettre en mode dorer 5 minutes en mélangeant régulièrement
- Ajouter la crème fraîche. Laisser votre Cookeo en "Maintient au chaud" pendant 10 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog [La Popotte à Lolo](http://lapopottealolo.com)

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*