

BLANQUETTE DE VEAU (Cookéo)



Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 1kg de veau pour blanquette
- 1 oignon
- 2 blancs de poireaux
- 3 carottes
- 250 g de champignons de Paris
- 15 cl de vin blanc
- 2 c à s de maïzena
- 1 c à s d'huile d'olive
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 2 jaunes d'œufs
- sel, poivre

Préparation :

- Couper la viande en cubes réguliers, dégraisser si nécessaire.
- Émincer finement l'oignon et les blancs de poireaux.
- Peler et couper les carottes en rondelles.
- Couper les champignons en tranches.
- Faire préchauffer le Cookeo en mode dorer
- ajouter l'huile d'olive, puis faire revenir l'oignon jusqu'à coloration pendant 3 minutes
- puis ajouter la viande et la faire dorer pendant environ 5 minutes
- Verser la maïzena et bien mélanger afin d'enrober la viande pendant environ 2 minutes
- Ajouter les légumes, le vin blanc, 20cl d'eau, du sel et poivre et faire cuire sous pression 30 minutes
- Mélanger la crème avec les jaunes d'œuf ainsi qu'un peu de sel et poivre.
- Ajouter cette préparation une fois la cuisson sous pression terminer.
- Bien mélanger et laisser lier la sauce en mode dorer votre cookeo
- Servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le blog d'[Amandine Cooking](#)

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