



Veau

Blanquette de veau facile à la vanille



1h40 **10 min** **1h30** **0** **469**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la blanquette de veau à la vanille

800 g **Epaule(s) de veau**
500 g **Carotte(s)**
500 g **Champignon(s) de Paris**
0.5 **Vanille**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Fécule de pomme de terre**
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
2 c. à soupe **Huile de colza**
75 cl **Eau**
2 pincée(s) **Sel**
2 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe et les détailler en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper le bout terreux des champignons de Paris à l'aide d'un couteau d'office puis les rincer sous un jet d'eau fraîche.
- 3 Tailler les champignons en lamelles.
- 4 Découper la viande en gros morceaux de même taille à l'aide d'un couteau de chef. Prévoir deux morceaux par convives.
- 5 En profiter pour éventuellement éliminer les parties grasses de la viande qui ont peu d'intérêt dans cette recette.
- 6 Saler et poivrer les morceaux de viande.
- 7 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et en extraire les grains noirs en grattant l'intérieur de la gousse avec la pointe du couteau.

Étape 2

Cuisson de la blanquette

- 1 Équiper le robot du mélangeur et de la protection anti-condensation.
- 2 Placer l'huile et les morceaux de viande dans le bol du robot et régler la température à 140°C. Régler la vitesse pour obtenir pendant toute la durée de la cuisson un mélange alternatif lent toutes les 30 secondes .
- 3 Cuire pendant 5 minutes.
- 4 Les morceaux de viande doivent être dorés sur toutes leurs faces.
- 5 Stopper l'agitation et saupoudrer de fécule.
- 6 Émietter le cube de bouillon de volaille dans le bol et mouiller avec l'eau.
- 7 Ajouter les carottes et les champignons, baisser la température à 100°C, fermer le bol avec le couvercle anti-éclaboussures et reprendre la cuisson pendant 1 heure et 20 minutes en conservant le même réglage de mélange.
- 8 Ajouter la crème fleurette et les graines de vanille, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- 9 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir la blanquette dans des assiettes chaudes et servir sans attendre.