

Blanquette de veau maison cookeo



Blanquette de veau maison cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de veau

400 g de carottes

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de maïzena

Sel

Poivre

10 ml de jus de citron

1 jaune d'œuf

Préparation

Coupez l'oignon et les carottes en morceaux.

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles.

Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Mélangez dans un récipient l'œuf, le jus e citron et la crème fraîche.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc 200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir la viande et les morceaux d'oignon.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quan la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve :

Les rondelles de poireaux

Les morceaux de pommes de terre

Les champignons de Paris

Les morceaux de carottes

Reprogrammez une cuisson rapide pour 8 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez dans la cuve le mélange œuf, citron, crème fraîche.

Ajoutez la maïzena diluée dans un peu d'eau. Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.

Servez chaud