

Blanquette de veau recette cookeo



Blanquette de veau recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de veau

1 cube de bouillon de bœuf

80 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

2 carottes

200 g de champignons de "Paris

1 oignon

200 ml d'eau

1 jaune d'œuf

2 cuillères à soupe de farine

Sel

Poivre

Jus de citron

Préparation

Coupez et lavez les champignons de Paris en lamelles ;

Epluchez l'oignon et coupez-le en morceaux

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons pendant 2 mn puis ajoutez les morceaux de viande.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris au bout de 4 mn.

Ajoutez les carottes.

Versez le vin blanc et un bouillon composé de 200 l d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté. Versez le jus de citron

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le jaune d'œuf et mélangez.

Passez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cuisson

puis servez chaud