

Blanquette de veau à la vanille



Blanquette de veau à la vanille

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

2 kg de veau coupé en morceaux (tendron et épaule)1 oignon1 carotte1 poireau2 gousses de vanille80 g de beurre20 cl de crème épaisse2 jaunes d'oeufs40 g de farine jus de 1 citronselpoivre

Préparation

Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de veau à revenir. Pelez la carotte et l'oignon, nettoyez le poireau, coupez les légumes en tronçons. Ajoutez-les dans la cocotte puis versez de l'eau froide à hauteur de la viande. Laissez bouillir quelques minutes, écumez, ajoutez du sel, du poivre, les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur, couvrez et laissez frémir pendant 1 h 30.

Passé ce temps, égouttez la viande et les légumes en filtrant le bouillon. Dans une casserole à fond épais, préparez un roux : mettez le reste de beurre à fondre, ajoutez la farine en pluie et faites cuire 2 min en remuant sans cesse. Versez ensuite, en mince filet, environ 70 cl de bouillon de cuisson, en fouettant, pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce dans la cocotte vidée.

Remettez la viande et les légumes dans la cocotte. Laissez mijoter 10 min à feu doux. Au dernier moment, mettez la crème et les oeufs dans une jatte. Fouettez et versez le mélange dans la cocotte. Remuez 2 min, sans laisser bouillir, et versez la blanquette dans un plat de service chaud. Servez aussitôt avec des tagliatelles fraîches.

Le bon accord vin

un vin de pays catalan

Notes personnelles