

Blanquette De Veau Au Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 kg de blanquette de veau - 2 carottes - 1 oignon jaune - 1 petite boîte de champignons (coupés) - 1 cube de bouillon de légumes - 1 cube de bouillon de poule - 25 cl de vin blanc - 1 petit pot de crème fraîche - 2 jaunes d'œuf - 1 cuill à café de jus de citron - 3 cuill à soupe de farine - 10 g de beurre doux - Sel et poivre

Préparation

Coupez la viande en morceaux de taille moyenne puis placez-la dans la cuve du Cookeo.

Faites-la revenir avec le beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés sur le mode " dorer " 3 min

Saupoudrez avec la farine. Remuez bien.

Versez 40 cl d'eau, les cubes de bouillon, le vin. Ajoutez de l'eau si nécessaire pour couvrir.

Épluchez puis coupez les carottes en rondelles. Émincez l'oignon. Versez le tout dans la cuve. Ajoutez les champignons égouttés.

Laissez mijoter doucement dans le Cookeo sur le mode " cuisson sous pression " 45 min. Si la préparation est trop liquide, ajoutez un peu de farine.

Dans un bol, mélangez bien la crème fraîche, les jaunes d'œufs et le jus de citron. Ajoutez ce mélange en fin de cuisson, puis remuez bien