

Blanquette de veau au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 60 min	Durée : 75 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 15	Etapes : 10	Commentaires : 6	Astuces : 10

Ingrédients

700G de viande à blanquette (épaule de veau, tendron de veau)
700G d'eau
200G de champignons de paris
200G de carotte
200G de blanc de poireaux
100G de beurre
60G de farine
20G de crème épaisse
20G d'huile d'olive
2 clous de girofle
2 jaunes d'oeuf
1 oignon
1 gousse d'ail
Thym
Laurier

Etapes

Pour cuisine une recette inratable de blanquette thermomix:

Â»

Mettre l'ail et l'oignon dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Ajouter les poireaux coupés en rondelles.

Â»

Mettre l'huile dans le bol et régler 5 minutes à 100° en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Â»

Couper la viande en gros cubes et la mettre dans le bol avec les carottes coupées en bâtonnet.

Â»

Ajouter le thym, le laurier, les clous de girofle, le sel, le poivre, l'eau et programmer 50 minutes sur 100° en fonction sens inverse sur la vitesse 1.

Â»

15 minutes avant l'arrêt de la minuterie, ajouter les champignons coupés en lamelles.

Â»

A l'arrêt de la minuterie, verser la préparation dans un plat en gardant soigneusement le bouillon.

Â»

Mettre 600G de bouillon dans le bol du thermomix et ajouter la farine, le beurre, les jaunes d'oeuf et la crème épaisse.

Blanquette de veau au thermomix

Â»

Mettre la viande dans le panier de cuisson puis l'insérer dans le bol du thermomix et faire cuire 10 minutes sur 90° à la vitesse 4.

Â»

Mélanger la sauce à la viande et servir aussitôt.

Vous pouvez accompagner cette viande thermomix, de riz que vous pourrez cuire au panier vapeur. Régalez-vous. Miam ;)