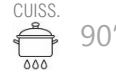




## BLANQUETTE DE VEAU À LA VANILLE



15'



90'

### Ingrédients



6-8

- 1kg de veau (épaule, tendron...)
- 300g de champignons de Paris
- 4 carottes
- 1 gros poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 125ml de vin blanc sec
- 2-3 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100ml de crème
- 1 pointe de couteau de poudre de vanille
- zestes d'1 citron vert
- sel, poivre, persil

### Préparation

- Si votre boucher ne l'a pas fait, coupez la viande en gros cubes. Lavez et parez les légumes.
- Émincez l'oignon, hachez l'ail. Découpez les poireaux en tronçons, les carottes en rondelles, les champignons en lamelles et le céleri en dés.
- Dans une grosse cocotte, portez de l'eau salée à ébullition, faites-y blanchir la viande 1 à 2 minutes. Égouttez et jetez l'eau de cuisson.
- Séchez la cocotte, faites revenir les champignons à feu vif dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, lorsqu'ils sont cuits, enlevez-les de la cocotte et réservez-les.
- Faites revenir l'oignon, l'ail, le poireau, les carottes et le céleri 4-5 minutes à feu vif, puis ajoutez la viande et poursuivez la cuisson quelques minutes mélangeant régulièrement.
- Saupoudrez la farine, mélangez. Déglacez avec le vin blanc.
- Mouillez à hauteur avec de l'eau. Portez à petite ébullition, couvrez et laissez mijoter 1h30 environ.
- Lorsque la viande est cuite, ajoutez les champignons et prélevez le bouillon.

#### Préparation de la sauce :

- Filtrez le bouillon et versez le dans une casserole.
- Ajoutez la vanille et portez à ébullition.
- Si le bouillon est trop liquide, ajouter un peu de farine et poursuivre l'ébullition une petite dizaine de minute.
- Liez la sauce avec la crème fraîche.
- Ajoutez les zestes de citron vert.
- Versez la sauce dans la cocotte sur la viande et les légumes, chauffez (sans ébullition) pendant 5 minutes.
- Servez et régaliez-vous.

