

## Blanquette de veau à la vanille



6-8 personnes

20 minutes de préparation

1h40 de cuisson

### Ingrédients

2 kg de veau coupé en cubes (épaule) – 1 oignon – 1 carotte – 1 poireau – 2 gousses de vanille – 80 g de beurre – 20 cl de crème épaisse – 2 jaunes d’œufs – 40 g de farine – Le jus d’un citron – Sel – Poivre.

### Préparation

Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de veau à brunir. Pelez la carotte et l’oignon, nettoyez le poireau, coupez les légumes en rondelles. 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 1h30.

Après ce laps de 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 arrêter.

Versez ensuite lentement environ 70 cl de bouillon de cuisson, en fouettant, pour obtenir une sauce fluide.

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. Avant de servir, mettez la crème et les œufs dans une jatte, fouettez et versez le mélange dans la cocotte.

Mélangez 2 min., sans laisser bouillir et versez la blanquette dans un plat de service. Présentez avec des pâtes fraîches.

