

Blanquette de veau (Thermomix)

Je n'avais pas encore tenté une blanquette au Thermomix, maintenant c'est fait ☐ et je suis encore étonnée du résultat gustatif. En effet, cette blanquette est super bonne. Je me suis inspirée d'une recette dans l'espace recette Thermomix.



Ingrédients:

1 oignon

1 gousse d'ail

20 g d'huile d'olive

1 kg de sauté de veau

200 g de champignons de Paris émincés (frais si possible ou alors en boîte)

1 cc de gros sel

1 clou de girofle

6 grains de poivre noir

4 à 6 carottes coupées en rondelle

1 feuille de laurier

2 branches de thym

550 g d'eau

150 g de vin blanc

Pour la sauce:

40 g de farine

30 g de beurre

Le jus d'un demi citron

1 jaune d'œuf

2 cs de crème fraîche semi-épaisse

Préparation:

1- Mettre dans le bol l'oignon coupé en 2 et la gousse d'ail. Mixer 5 sec/Vit 5.



2- Racler les parois du bol et ajouter l'huile d'olive. Faire revenir 5 min/100°/Vit 3.



3- Ajouter le veau, le poivre, le sel, les carottes, le clou de girofle, le laurier, le thym, l'eau et le vin blanc. Programmer 40 min/100°/Sens inverse/Vit 1.



4- Ajouter les champignons et continuer la cuisson 15 min/100°/Sens inverse/Vit 1.



5- Vider le contenu dans une passoire au dessus d'un saladier afin de récupérer le

jus.



6- Reverser 600 g du jus dans le bol. Ajouter la farine, le citron, le beurre, le jaune d'œuf et la crème. Remettre la viande au-dessus dans le panier de cuisson. Cuire 10 min/90°/Vit 4.



7- A la fin de la cuisson, mettre la viande dans un plat de service et verser la sauce par-dessus. Servir avec du riz. Il va vous rester de la sauce. Je l'ai utilisée le lendemain avec des petites boulettes de bœuf.



