BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

CARNET DE RECETTES | OCTOBRE 22

6	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
85 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de tendron de veau
- 100 gr de beurre
- 1 œuf
- 1 oignon
- 1 échalotte
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 100 gr de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 citron
- Du sel et du poivre du moulin

LA RECETTE

Découpez le veau en morceaux de 4 cm avec le Santoku Shin Kyocera. Faites revenir les morceaux de veau avec du beurre pour qu'ils deviennent bien colorés.
Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et continuez la cuisson une dizaine de minutes. Recouvrez la viande d'eau froide, faites bouillir puis écumez.
Baissez le feu.

Ajoutez les carottes entières, l'oignon, l'échalote et le bouquet garni. Salez et poivrez avec le moulin à épices inox Kyocera. Laissez mijoter doucement 2 heures.

Dans une petite casserole, faites un beurre manié avec 2 cuillères à soupe de farine et 100gr de beurre.
Ajoutez ce mélange à la sauce, hors du feu, et faites bouillir 5 minutes.

VOS USTENSILES

- **1 grand couteau SHIN black de Kyocera**
  à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- **1 moulin à épices Kyocera**
  avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

Délayez le jaune d'œuf dans la crème, versez dans la cocotte, en agitant à la cuillère pour bien mélanger.
Découpez le citron en 2 avec le Santoku Shin Kyocera
Pressez quelques gouttes de citron sur votre plat.
Accompagnez votre blanquette d'un riz blanc ou de pommes de terre à la vapeur.

Privilégiez pour ce délicieux plat en sauce de saison, un vin blanc, un Pouilly-Fumé ou un Chinon, par exemple.
À consommer avec modération !

Contact presse: KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2022 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.