

Blanquette de veau

 Difficulté  Budget   85 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 1.2 kg de tendron de veau,
- 100 gr de beurre,
- 1 œuf,
- 1 oignon,
- 1 échalote,
- 2 carottes,
- 1 bouquet garni,
- 100 gr de crème fraîche,
- 2 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 couteau santoku SHIN](#) Kyocera.
- Mettez la viande dans une cocotte, recouvrez juste 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 nouveau moulin à épices en bois](#) Kyocera.
- Laissez mijoter doucement 1 heure.
- Faites un beurre manié avec 2 cuillères à soupe de farine et 100 gr de beurre.
- Ajoutez ce mélange à la sauce, hors du feu, et faites bouillir 5 minutes.
- 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 couteau santoku SHIN](#) Kyocera.
- Pressez quelques gouttes de citron sur votre plat.
- Accompagnez votre blanquette d'un riz blanc

Privilégiez pour ce délicieux plat en sauce de saison, un vin de Loire, un Chinon par exemple. À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

✓ **1 Couteau Santoku SHIN Kyocera** à lame en céramique noire, précis et tranchant.



✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

