

Four vapeur/Four combiné vapeur
Temps de préparation : 45 min
Temps de cuisson : 128 min

Blanquette de veau aux morilles

Pour 6 personnes



Panier de courses

1,5 kg de flanchet de veau coupé en cubes de 30g
6 branches de persil plat
1 feuille de laurier
2 gros oignons
4 carottes fanes
1 clou de girofle
2 cubes de bouillon de poule + 2 litres d'eau
1 gros poireau
20g de fécule de maïs
500g de crème liquide à 33% de matière grasse
3 jaunes d'œuf
80g de morilles séchées, réhydratées
Sel fin, poivre du moulin

Matériel

Plat de cuisson non perforé
Casserole

Déroulé de la recette

1. Peler les légumes, les rincer à l'eau claire.
2. Placer la viande de veau sur la plaque perforée et enfourner au four vapeur à 100°C pendant 8 minutes.
3. Débarrasser la viande dans une cocotte allant au four, ajouter les légumes, les cubes de bouillon, le clou de girofle, le laurier et le persil plat.
4. Mouiller à hauteur d'eau.
5. Enfourner la cocotte au four vapeur à 100°C pendant 2 heures.
6. Dans une casserole, récupérer la moitié du bouillon de cuisson et y ajouter les morilles.
7. Ajouter également la crème, ainsi que la fécule de maïs (délayée dans un peu d'eau).
8. Porter le tout à ébullition.
9. Baisser le feu au mijotage et ajouter les jaunes d'œufs.
10. Ajouter la viande et ses légumes.
11. Goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire
12. Couvrir et laisser infuser ainsi jusqu'au moment du service

Le conseil du Chef

Conservez votre bouillon de cuisson restant pour l'utiliser dans une soupe ou un risotto (ou le boire tel quel tout simplement).

Ne faites pas bouillir la blanquette après avoir ajouté les jaunes d'œufs.