### Blanquette esotico

#### Ingredienti

Per 4 persone

800 g di tendine del vitello o spalla di vitello, o miscela di entrambi, tagliati a pezzi

un po 'di olio

3 carote

2 cipolle

2 spicchi di aglio (opzionale)

1 pod di vaniglia

40 g di farina

1 tuorlo d'uovo

30 latte di cocco Cl

1 succo di limone

prezzemolo

1 bouquet garni o un brodo vegetale cubo

#### Preparazione

Dividi a metà il baccello alla vaniglia, raschia e riserva i semi.

In una pentola o un produttore riscalda l'olio a fuoco abbastanza alto e rosola i simpatici filetti tagliati a pezzi, con il baccello alla vaniglia.

Girare i pezzi di carne più volte per cuocerli su tutti i lati (5-6 minuti).

Nel frattempo, sbuccia e taglia le carote e le cipolle in anelli. Aggiungili alla carne.

Sale, pepe la carne, cospargere di farina.

Mescolare bene per spalmarti sulla carne.

Aggiungi 1/2 L di acqua a cui abbiamo diluito il brodo del cubo (con acqua di rubinetto caldo è più facile) e le carote.

Coprire e cuocere a fuoco basso per 50 minuti.

Sbattere il tuorlo d'uovo con latte di cocco, semi di vaniglia e succo di limone.

Versare il composto sulla carne e mescolare senza bollire.

Servire punteggiato di prezzemolo.

#### Accompagnamento

Usi accompagnati dal riso.

La stessa ricetta può essere fatta per qualsiasi pezzo di maiale tagliato a cubetti, pollo tagliato a pezzi, pesce.