

## Blanquette de veau à l'ancienne



Plat **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 100 mn

*Une blanquette de veau avec de bons légumes. Je l'ai cuisinée un peu différemment de ma recette "blanquette de veau à ma façon". Un plat à faire la veille : il n'en est que plus savoureux.*

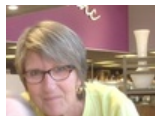
### Ingrédients

- 1 kg de blanquette de veau
- 6 navets
- 6 carottes
- 1 poignée d'oignons grelots
- 3 oignons verts
- 500 g de champignons de paris
- 1 citron
- 4 cs de beurre
- 3 cs de farine
- 3 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- poivre du moulin
- sel
- persil
- 2 feuilles de laurier

### Préparation

- 1 Dans une grande casserole, déposez les morceaux de viande, versez de l'eau jusqu'à hauteur et portez à ébullition. Ecumez et baissez le feu.
- 2 Ajoutez les carottes, les oignons, les navets nettoyés et coupés en morceaux. Ajoutez 2 brins de persil, les feuilles de laurier et les clous de girofle, salez, poivrez et laissez cuire 1 heure.
- 3 Pendant ce temps, nettoyez et émincez les champignons. Faites les cuire dans un peu de beurre avec un filet de citron et 1 gousse d'ail.
- 4 Préparez une sauce blanche avec 4 cs de beurre et 3 cs de farine. Mélangez et ajoutez le bouillon de cuisson pour avoir une sauce onctueuse. Incorporez la viande et tous les légumes. Ajoutez les champignons, rectifiez l'assaisonnement et faites mijoter pendant 20 min.
- 5 Servez ce plat avec des pommes de terre où du riz. Bon Appétit !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

