

## Blanquette de veau à l'italienne à ma façon



Plat **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 90 mn

*J'ai profité d'une promotion sur la blanquette de veau. Voici une recette à ma façon : un délice !*

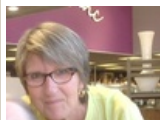
### Ingrédients

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 brocoli
- 100 g d'olives vertes - dénoyautées
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de concentré de tomates - 70 g
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 2 cs de farine
- 20 cl de vin blanc - sec
- huile
- sel et poivre
- pommes de terre

### Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites revenir les oignons hachés avec un peu d'huile.
- 2 Dans une poêle, avec une noix de beurre, faites rissoler la viande taillée en cubes à feu vif. Salez et poivrez.
- 3 Saupoudrez les oignons de farine, mélangez, ajoutez 40 cl d'eau, le cube de bouillon émietté, l'ail émincé, le concentré de tomates et le bouquet garni. Ajoutez la viande.
- 4 Déglacez la poêle avec 20 cl de vin blanc sec et versez dans la cocotte. Couvrez et laissez mijoter 1h30 à feu doux.
- 5 Faites cuire le brocoli séparé en bouquets puis ajoutez-les dans la cocotte avec les olives. Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter encore 10 minutes.
- 6 Entre temps, faites cuire des pommes de terre à l'eau salée, égouttez-les et faites-les ensuite rissoler dans un peu d'huile. Parsemez de persil et servez bien chaud.

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

