

Blanquette de veau à ma façon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h

Une recette tirée d'un vieux livre de cuisine du terroir de ma région... qui est très savoureuse et très appréciée.

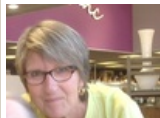
Ingrédients

- 1,2 kg de blanquette de veau
- 8 carottes
- 500 g de champignons de paris
- 200 g d'oignons grelots surgelés
- 1 oignon - piqué de clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 2 branches de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 3 cs de farine
- 3 cs de beurre
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Épluchez et coupez les carottes en grosses rondelles, nettoyez les champignons, épluchez l'oignon et l'ail .
- 2 Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites saisir la viande pour qu'elle soit à peine dorée. Retirez-la et mettez à la place 3 cuillères à soupe de farine, mélangez et montez la sauce avec environ 1 demi litre d'eau. Salez et poivrez
- 3 Ajoutez le laurier, le persil, le thym, l'ail émincé, l'oignon piqué de clous de girofle et 10 cl de vin blanc. Rajoutez la viande et faites cuire doucement.
- 4 Après 30 minutes, ajoutez les carottes et les oignons grelots.
- 5 Dans une autre poêle, étuvez les champignons avec du beurre et le jus du citron. Salez, poivrez et ajoutez-les à la viande.
- 6 Laissez mijoter le tout pendant 1 heure 30.
- 7 Quand la blanquette est cuite, faites réduire la sauce si elle est trop liquide, ajoutez la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec du riz.

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



