

Blanquette de veau aux champignons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 130 mn

Un plat qui se sert bien chaud avec du riz

Ingrédients

- veau - en morceaux
- champignons frais
- crème fraîche
- 1 cube de bouillon
- huile
- beurré
- persil
- laurier
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites légèrement revenir les morceaux de veau dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre.
- 2 Ajoutez un peu de farine puis mouillez avec du bouillon. Salez, poivrez et déposez le laurier. Laissez mijoter pendant 1 à 2 heures (sur la plaque électrique à thermostat 3) en remuant de temps en temps. Ajoutez un peu de bouillon si nécessaire.
- 3 Faites revenir rapidement les champignons frais, nettoyés et coupés en fines lamelles, dans une poêle. Ajoutez-les ensuite dans la cocotte et laissez mijoter 30 minutes.
- 4 Dix minutes avant de servir, incorporez la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement. Parsemez de persil ciselé.

Proposé par

33gourmande

Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

