

Blanquette de veau, version simplifiée



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Servez avec du riz. Une recette excellente et facile à faire !

Recette proposée par : Blog **Bleu indigo et chocolat chaud**

Ingrédients

- 400 g de viande de veau à blanquette
- 1 petite boîte de champignons de paris - (entiers)
- 3 carottes
- 1 cc de jus de citron
- 1 cube de bouillon
- 2 cs de farine
- 12,5 cl de crème liquide
- 12,5 cl de vin blanc
- beurre
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez vos carottes en rondelles. Pelez votre oignon et coupez-le en petits morceaux. Réservez-les.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de viande avec un peu de beurre. Faites-les dorer et saupoudrez-les de 2 cuillères à soupe de farine.
- 3 Ajoutez 2 verres d'eau et mélangez. Déposez ensuite le cube de bouillon, le vin, l'oignon, les carottes et les champignons. Laissez mijoter 2 heures, en remuant de temps en temps et en remettant de l'eau si besoin.
- 4 En fin de cuisson, ajoutez le citron et la crème. Assaisonnez en sel et en poivre. Mélangez bien et dégustez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

