



## Blanquette de veau facile

Plat principal

Très facile : 

Moyen : 



Préparation : 15 min

Cuisson : 2h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de veau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cube de bouillon de légume
- 2 ou 3 carottes
- 1 gros oignon
- 1 petite boîte de champignons (coupés)
- 1 petit pot de crème fraîche
- du jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- farine
- 25 cl de vin blanc

Préparation :

Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine.  
Bien remuer. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau et remuer.

Ajouter les 2 cubes de bouillon. Ajouter le vin et couvrir d'eau.  
Couper les carottes en rondelles et les oignons, puis les ajouter, ainsi que les champignons.

Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.  
Si nécessaire, rajouter de l'eau de temps en temps.

Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et du jus de citron.  
Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.



Recette proposée par lilia1

**marmiton**



**Votre avis**  
compte beaucoup  
pour nous !

**Je donne mon a**

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**