



>> Accueil > Recettes > Blanquette de veau facile

Blanquette de veau facile

Plat principal - Très facile - Moyen

[Pin it](#)

1K+

[J'aime](#)

15 267

[G+1](#)

317

[Tweeter](#)[! Alerter !](#)[+ Ajouter votre photo](#)

Plein d'idées recettes gourmandes sans gluten



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

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

Préparation de la recette :

Faire revenir la viande dans un peu de beurre c... les morceaux soient un peu dorés.

Saupoudrer de 2 cuillères de farine. Bien remuer. Je peux stocker et organiser mes

Mon carnet de recettes

Avec cette recette nous vous recommandons un vin aux arômes de fruits rouges, fruits noirs et épices comme ...



DOMAINE ERIC LOUIS - LES CELLIERS DE LA PAULINE
SANCERRE 2015 | Sancerre

[VOIR LA FICHE](#)

Notre partenaire Twil regroupe 1500 producteurs et 12 000 vins sur twil.fr et [l'application Twil](#).



Version
Imprimable



Ajouter à mon
carnet



Ajouter au planificateur
de menu



Ajouter à ma
liste de courses



Envoyer
à un(e) ami(e)

Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, les cubes de bouillon et ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.

recettes, mes commentaires,
créer des menus, etc.

Couper les carottes en rondelles et émincer les champignons pour les incorporer à la viande, ainsi que les champignons.

[Connexion](#)

[Créer mon carnet](#)

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

Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le fromage, la mayonnaise et le jus de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment et servir tout de suite.

Trouver une recette

Mots-clés

[Rechercher](#)

Remarques :

Servir avec du riz. Recette très simple !

Découvrez la vidéo de la recette



Recette : blanquette de veau traditionnelle et facilement cet oeuf, ne contient pas d'oeuf !

Sur le feu...

Vous cherchez : gateau, filet mignon, crepes, poulet, quiche, patate douce

Les tendances qui flambent : Crêpes, cake, gateau, chocolat, poulet

Dernières recettes : Fondant chocolat cœur chocolat inversé, Foies de volaille et champignons à la Packo, Pâtes au scampis safranés, sauce poivron et mascarpone

Nouveautés

Recette Roulette



30 recettes crousti-moelleuses !

Suivez nous...

... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans et dernières tendances en les recevant par mail

Votre e-mail

[OK](#)

... sur les réseaux sociaux



2 453 330



[Suivre @Marmiton_org](#)

Vidéos associées : Blinis : Recette de la pâte à





[Suivre le flux...](#)

[Suivez nous sur Pinterest](#)

[Suivez-nous sur Instagram](#)

[Suivez-nous sur YouTube](#)



Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)



Recette proposée par [lilia1](#)

[Voir les 2130 commentaires](#)

Voir la sélection...



Crêpes à la règle de 3



Cake à la feta et
tomates cerise



Lasagnes
d'aujourd'hui

Quelques produits et ustensiles



Moulinex Ultra Compact-Presse-Agrumes Noir 0,45 L 25 W

EUR 18,90 EUR 19,95

Acheter sur Amazon !



Moulinex AT714G32 Multi Moulinette 3 Lames

EUR 32,66 EUR 44,96

Acheter sur Amazon !



Sencor SRM 0600WH Cuiseur de riz - 300W - Volume de 0,6 l - pour cu...

EUR 19,98

Acheter sur Amazon !

Sponsorié

[Je vote](#)

Convertisseur

°F / °C gr / oz

Tasses / ml

°F : _____ °C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Côté pâte à chou,
votre dessert préféré
c'est

- l'éclair
- la religieuse
- le chou à la crème
- le Paris-Brest
- la chouquette

[Je vote](#)

Marmiton Magazine



Magazine 34 = printemps

Fraises, petits légumes et 1001 plaisirs

[Lire la suite >](#)

Recettes similaires



Boulettes façon blanquette de veau

Plat principal



Burger à la blanquette de veau

Plat principal



Blanquette de veau (de Marielle)

Plat principal

- Blanquette à la Véro

- Blanquette de dinde aux orties
- Blanquette de veau citronnée de maman
- Blanquette de veau façon phô
- Chausson aux légumes et au jambon
- Lapin à la facon de Lisette
- Lapin comme dans le Sud
- Paupiettes au crottin de chavignol
- Risotto façon Christophe
- Soupe à l'orge, carotte et champignon

Donnez
une note :



Votre
message :

Je ne suis pas un robot 
reCAPTCHA
Confidentialité - Conditions

Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtee** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des douitchous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essaierai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"...

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires !** :-) Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

[+ Ajouter un commentaire](#)

4/5

VaLLou1828

Nickel , juste ajouter un peu de farine.

avis du 05/03/2017 sur la recette Blanquette de veau facile

5/5

aurore_maitre

Super recette.

avis du 04/03/2017 sur la recette Blanquette de veau facile

5/5

alice2792

Excellent

avis du 01/03/2017 sur la recette Blanquette de veau facile

5/5

Mimi190

Très bonne recette facile à faire, j'aime bien y ajouter des olives vertes !!

avis du 26/02/2017 sur la recette Blanquette de veau facile

5/5

jouve31

Recette super rapide et excellente. rien à rajouter. J'ai également mis des champignons frais également.

avis du 21/02/2017 sur la recette Blanquette de veau facile

Voir les 2130 commentaires

A VOIR AUSSI

[Creme dessert aux pommes](#)

[Glace au caramel au beurre sale](#)

[Le regime sans sel hyposode](#)

[Les mini cocottes ont la cote](#)

[Pain tunisien fabrique dans un tabouna](#)

[Pains au lait machine a pain](#)

[Pate a crepes levee au sarrasin](#)

[Poulet chasseur aux tagliatelles fraiches et brocoli croquant](#)

[Recettes creme semi epaisse](#)

[Recettes yaourt gourmand minceur](#)

[Soupe a l oignon gratinee](#)

[Tarte fondante au chocolat et noix](#)

Tous droits réservés Marmiton.org, 1999-2017 ▷ Pour nous contacter, poser une question, ▷ [cliquer ici !](#) ▷ Flux RSS & widget ▷ Espace communication ▷ Recrutement ▷ Mentions légales ▷ Charte Marmiton ▷ Notifications ▷ Données personnelles ▷ Conditions Générales d'Utilisation ▷ Vos questions ▷ Annonceurs ▷ Journalistes ▷ Observatoire de la cuisine



Nouveauté N'en ratez plus une miette ! Soyez informés de nos **dernières actus** et de nos **bons plans** dès qu'ils sortent :-)