



>> Accueil > Recettes > Blanquette de veau facile

Blanquette de veau facile

Plat principal - Très facile - Moyen



Pin it

1K+

J'aime

15 267

G+

317

Tweeter

Alerte !



+ 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



Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes

L'accord vin avec Twil

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 bouillie.
Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.

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

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
de citron. Ajouter ce mélange au dernier moment
servir tout de suite.

Remarques :

Servir avec du riz. Recette très simple !

Découvrez la vidéo de la



Recette : blanquette de veau traditionnelle et facile à faire
Recette Roulette

recettes, mes commentaires,
créer des menus, etc.

[Connexion](#)

[Créer mon carnet](#)

Trouver une recette

Mots-clés

[Rechercher](#)

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 coeur chocolat inversé,
Foies de volaille et champignons
à la Packo, Pâtes au scampis
safranés, sauce poivron et
mascarpone

Nouveautés

Recette : blanquette de veau traditionnelle et facile à faire
Recette Roulette



30 recettes crousti-
moelleuses !

Vidéos associées : Blinis : Recette de la pâte à



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



[J'aime](#)

245 330



[Suivre @Marmiton_org](#)



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



Lasagne d'au

Quelques produits et ustensiles

Sponsorisé



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 !

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 façon 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.

CHOSSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubitchous 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

Crème dessert aux pommes
Glace au caramel au beurre sale
Le régime sans sel hyposode
Les mini cocottes ont la cote

Pain tunisien fabriqué dans un tabouna
Pains au lait machine à pain
Pâte à crêpes levée au sarrasin
Poulet chasseur aux tagliatelles fraîches et brocoli croquant

Recettes crème semi épaisse
Recettes yaourt gourmand minceur
Soupe à l'oignon gratinée
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 :-)