

Blanquette de veau

en marmite norvégienne



- Veau (épaule, collier, tendrons) : 600 g
- Carottes : 300 g
- Champignons de Paris : 200 g
- Oignons : 200 g
- Bouillon de volaille : 1 litre
- Crème fraîche : 50 cl
- Farine : 30 g
- Beurre : 20 g
- Jus de citron : 10 cl
- Bouquet garni (thym, laurier, persil) : 1
- Sel : 10 g, Poivre : 5 g



(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. Préparation des légumes :

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
Émincez les oignons et nettoyez les champignons.

2. Saisir la viande :

Faites fondre le beurre dans une cocotte.
Ajoutez les morceaux de veau et faites-les dorer légèrement.

3. Ajouter les légumes et épaissir la sauce :

Ajoutez les oignons et les carottes.
Saupoudrez de farine et mélangez bien.
Versez le bouillon de volaille, ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez.

4. Porter à ébullition :

Portez à ébullition et maintenez une ébullition douce pendant 5 minutes pour bien chauffer la préparation.

5. Placer dans la marmite norvégienne :

Retirez la cocotte du feu et placez-la immédiatement dans la marmite norvégienne.
Laissez mijoter doucement pendant 3 heures.

6. Finition avant de servir :

Sortez la cocotte de la marmite norvégienne.
Ajoutez les champignons et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes.
Terminez en incorporant la crème fraîche et le jus de citron.
Mélangez bien et servez chaud.



Préparation
20 minutes



15 minutes
(saisir + ébullition)



3 heures
en Marmite



mavieeco.fr