

Blanquette de Veau

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Grand classique pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

L'envie d'un grand classique oublié, réconfortant, authentique...

et plein de souvenirs d'enfance 🥰

😊 On a craqué pour ce plat d'antan !

C'est du moelleux, du mijoté, du « comme chez Mamie ».

Un vrai câlin dans l'assiette ❤️

🔪 Préparation
20 min

🔥 Sur le feu
15 min

👤 En marmite
3 h

🕒 Temps total
environ 3 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Veau (épaule, collier, tendrons) : **600 g**
- Carottes : **300 g**
- Champignons de Paris : **200 g**
- Oignons : **200 g**
- Bouillon de volaille : **150 cl**
- Crème fraîche : **50 cl**
- Farine : **30 g**
- Beurre : **20 g**
- Jus de citron : **10 cl**
- Bouquet garni (thym, laurier, persil) : **1**
- Sel et poivre

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 20 min

Préparer les légumes

Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles. Émincez les oignons. Nettoyez les champignons.

2 Sur le feu 15 min

Saisir la viande

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

Ajouter les légumes et épaissir

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

Porter à ébullition

Portez à ébullition. Laissez frémir 5 minutes.

3 En marmite norvégienne 3 h sans surveillance

Placer dans la marmite

Placez immédiatement la cocotte dans la marmite norvégienne. Laissez cuire, marmite bien fermée, pendant 3 heures.

4 Finition & service 10 min

Terminer la sauce

Sortez la cocotte de la marmite. Ajoutez les champignons, faites cuire à feu doux 10 minutes. Terminez avec la crème fraîche et le jus de citron. Mélangez.

 L'astuce en plus

Servez avec du riz blanc, des pommes de terre vapeur ou même une purée maison.

 Ce que la marmite norvégienne change

- Peu de surveillance pendant la cuisson 🛑
- Viande souvent tendre et savoureuse 😊
- Le feu reste éteint pendant les 3 h de cuisson en marmite 🔋
- Recette traditionnelle, cuisson moderne ❤️