BLANQUETTE DE VEAU

Facile

Moyen

Plus que 30 min.

Plat : Plat principal

Cuisine : Belge

Régime : Autre

Repas : Diner

Occasion : Autre

Saison : Hiver

Imprimer la recette

Ingrédients

Cette recette est pour **5 personnes.**

- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym frais
- 250 g de champignons de Paris
- 2 clous de girofle
- 1 gros oignon
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 kg de blanquette de veau extra-maigre
- 250 g de veau haché nature
- 150 g d'oignons grelots
- persil (facultatif)
- 1/2 citron
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 80 g de beurre (pour la sauce)

PRÉPARATION

Temps de préparation : 40 min + 1 h 30 de cuisson

1. Versez les morceaux de viande dans une cocotte et couvrez d'eau froide à hauteur. Portez à ébullition. Égouttez la viande et rincez-la.
2. D'autre part, épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Pelez les carottes. Coupez le poireau en deux dans la hauteur. Ficelez le tout avec la branche de céleri, le thym et le laurier.
3. Remettez la viande dans la cocotte avec les légumes ficelés. Couvrez d'eau à hauteur, assaisonnez, couvrez et laissez mijoter 1 h 30 à feu très doux.
4. Épluchez les oignons grelots. Versez-les dans une poêle avec le sucre, le beurre et 10 cl d'eau. Laissez mijoter 15 min.
5. Équeutez et épluchez les champignons. Coupez-les en deux s'ils sont gros. Ajoutez-les dans la cocotte avec le jus du demi-citron. Assaisonnez la viande hachée et formez des petites boulettes. Versez-les dans le bouillon et laissez mijoter 10 min.
6. Égouttez la viande et les légumes tout en filtrant le bouillon. Réservez séparément.
7. Faites fondre le beurre dans une casserole, retirez du feu et versez la farine en pluie. Mélangez vivement avec un fouet et remettez sur feu doux. Ajoutez 1 l de bouillon, petit à petit, en tournant. Mélangez la crème et le jaune d'œuf ; versez dans la sauce. Ajoutez la viande, les boulettes, les champignons, les carottes coupées en rondelles et les oignons. Mélangez délicatement et poursuivez la cuisson 3 min à feu doux, en tournant.
8. Servez chaud, éventuellement saupoudré de persil haché.

Conseil culinaire

Vous pouvez ajouter une noix de beurre pour plus de goût.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Énergie : 246 kcal

Merci d'avoir imprimé cette recette. Nous espérons que vous l'avez appréciée et n'oubliez pas de revenir sur notre site pour plus de recettes fantastiques.