



[ACCUEIL](#) [BLOG](#) [QUI SOMMES-NOUS](#) [LES PANIERS DU BOUCHER](#)
[MON COMPTE](#) [CONTACT](#)

FRANÇOIS-XAVIER MARQUES

01. février 2022

PROMO BLANQUETTE DE VEAU

Profitez de notre promotion de la semaine sur le veau pour blanquette et cuisinez ce plat familial typique.

Le kilo de veau pour blanquette à 16,90€ au lieu de 20,90€, soit -20% de réduction

Passez vos commandes au 05 64 28 30 24 ou par le biais de notre [formulaire en cliquant ici](#)



On se régale avec la blanquette de veau

La recette de la blanquette de veau (pour 4 personnes) :

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 1 heure et 15 minutes

Valeur énergétique 565 kcal/personne 2364 kJ/personne

Ingrédients

1 kg de collier de veau coupé en gros cubes (50 g)

Gros sel

Pour la garniture aromatique

1 carotte

1 oignon piqué d'un clou de girofle

1 blanc de poireau

1 branche de céleri

Pour la sauce

30 g de beurre

30 g de farine

1 jaune d'oeuf

10 cl de crème épaisse

150 g de petits champignons de Paris

Pour la garniture à l'ancienne

4 carottes

4 branches de céleri

4 blancs de poireau

100 g d'oignons nouveaux
5 champignons de Paris boutons
Sel et poivre du moulin.

Placez la viande dans une cocotte et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition, égouttez et rincez la viande. Remettez-la dans la cocotte et couvrez d'eau froide.

Faites cuire à frémissements, salez avec du gros sel et écumez, puis ajoutez les légumes de la garniture aromatique sans les couper.

Laissez cuire à frémissements 45 minutes à couvert. Réservez la viande et passez le bouillon au chinois. Dans une casserole, faites fondre 30 grammes de beurre à feu doux, puis incorporez la farine. Mélangez avec une cuillère en bois et laissez légèrement cuire avant de verser le bouillon chaud.

Mélangez au fouet, portez à ébullition et faites cuire 15 minutes à feu doux. Délayez le jaune d'oeuf dans la crème. Ajoutez-les au roux blanc tout en mélangeant énergiquement.

Laissez épaissir à feu doux, puis ajoutez la viande et les petits champignons de Paris lavés. Rectifiez l'assaisonnement.

Pour la garniture à l'ancienne, épluchez et lavez tous les légumes. Taillez les carottes, le céleri et les poireaux en morceaux. Laissez entiers les oignons et les champignons.

Faites cuire tous les légumes, séparément, 10 minutes à l'eau bouillante salée.

Au moment de servir, réchauffez la blanquette dans sa sauce, puis ajoutez les légumes.

Créez gratuitement votre compte client pour recevoir vos confirmations et nos promotions

Catégories : boucherie, promotion, veau, blanquette

Boucherie François Xavier Marques, 14 place du parc, 33370 Artigues Près Bordeaux
05 64 28 30 24

¹ Offre du moment, profitez-en

Mentions légales | Conditions de livraison et de paiement | Politique de confidentialité | Politique des cookies | Plan du site