

Ingrediënten

**Bonne idée**

5 d · ⚙

Blanquette de poulet

Ingrédients :

4 blancs de poulet (ou cuisses désossées, selon tes préférences)

200g de champignons de Paris

2 carottes

1 oignon

1 gousse d'ail

40g de beurre

2 cuillères à soupe de farine

200ml de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf

500ml de bouillon de volaille

1 bouquet garni (laurier, thym, persil)

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sel, poivre

Un peu de persil frais pour la décoration (facultatif)



Recept

Préparer les légumes et le poulet :

Épluche et coupe les carottes en rondelles, nettoie et coupe les champignons en lamelles. Hache l'oignon et écrase la gousse d'ail.

Coupe les blancs de poulet en morceaux réguliers.

Faire revenir le poulet :

Dans une cocotte, fais fondre 20g de beurre à feu moyen. Ajoute les morceaux de poulet et fais-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur toutes les faces. Retire-les ensuite de la cocotte et réserve.

Faire revenir les légumes :

Dans la même cocotte, ajoute le reste de beurre et fais revenir l'oignon, l'ail, les carottes et les champignons pendant environ 5 minutes.

Préparer la sauce :

Saupoudre la farine sur les légumes dans la cocotte et mélange bien pour enrober le tout. Laisse cuire 2 minutes à feu doux en remuant constamment.

Ajoute ensuite le bouillon de volaille petit à petit, tout en remuant, pour éviter les grumeaux. La sauce va épaissir progressivement.

Remets les morceaux de poulet dans la cocotte et ajoute le bouquet garni. Couvre et laisse mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre.

Préparer la liaison (mélange crème et jaune d'œuf) :

Dans un bol, mélange la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus de citron.

Une fois le poulet cuit, retire la cocotte du feu et incorpore doucement ce mélange à la sauce, en remuant bien. Ne fais pas bouillir pour éviter que la crème ne tourne.

Rectifie l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon tes goûts.

Servir :

Retire le bouquet garni avant de servir.

Décore avec un peu de persil frais haché et sers la blanquette de poulet bien chaude, accompagnée de riz ou de pommes de terre vapeur.

Conseil :

Pour plus de saveur, tu peux ajouter un peu de vin blanc dans la sauce au moment où tu fais revenir les légumes.

Cette recette peut être préparée à l'avance et réchauffée à feu doux.

Bron



Internet – Facebook - Bonne idée

<https://www.facebook.com/recettemixte/posts/pfbid02Sf2LocBUUnUCLgtLKMSaCVfoh8UsRVTHxXxDiV7gj5VXRMG9N6HvLai9BZmWRe6kQl>

Info Martine Lycke

09/12/2024

Kippenblokjes aangebakken in boter en chimichurri kruiden
Daarna opzijgezet

In zelfde pan
½ ui
2 teentjes look
Aangestoven

Daarbij de champignons in schijfjes
Geraspte wortelen
Laten aanstoven, 5 tal min.
Verloren veel vocht, eruit genomen
En dan 1.5 el bloem laten meebakken
Daarna vocht weer toegevoegd

+ 350 ml water (normaal 500 ml)
En 9 g Knorr Kippenbouillon pasta
Mespuntje laurierpoeder
En ¼ kl tijmpoeder
Onder deksel 25 min zachtjes laten
garen

Scheut room
1 ei
Peterselie
Mengen en als kip klaar is
Er snel onder roeren

Opgediend met
Krielaardappeltjes met olijfolie en
paprikapoeder - 180°C - 20 minuten
met draaien na 10 min

Fotos

