



Ma presque Blanquette de volaille

Recette :

- | | | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| - Cuisses de poulet
(ou haut de cuisse) : 6 | - Oignon : 1 | - Moutarde à l'ancienne |
| - Champignons de paris : 8 | - Carottes : 2 | Légumes en accompagnement |
| - Poireau : 1 | - Farine : 2 grosses cuillères à soupe | à votre choix : riz, gerblé, pommes de |
| | - Beurre : 50g | de terre, carottes ... |

Progression :



① Choisir ses ingrédients

Commencer par désosser les cuisses de poulet, éplucher les légumes, lavez le poireau, préparez les champignons : coupez le pied, et enlever la fine peau autour du chapeau (la tirer au dessus du rebord, puis la soulever doucement).



② Préparer les légumes

Epluchez les légumes d'accompagnement et les tailler. Pour ma part, les carottes taillées plus fines, les navets épluchés au couteau (et non à l'économe à cause de l'épaisseur de la peau) et je cuis le tout à feu doux dans une casserole à double fond, avec une noisette de beurre, et un filet d'eau. Et quelques pommes de terre cuites à l'eau.



③ Les légumes pour le bouillon

Couper les carottes en petits dés, les champignons en fines lamelles, le poireau en tronçons mélanger le tout, ciselez l'oignon et le réserver à part.



④ Dorer les cuisses

Faites chauffer deux cuillères d'huile dans une cocotte sur feu vif, puis y saisir les morceaux de poulet sur toutes les faces.



⑤ Réserver les morceaux

Une fois les morceaux bien dorés les réserver dans un autre récipient.



⑥ Faire revenir l'oignon

Garder (si il n'y en a pas de trop) l'huile de cuisson, puis y faire revenir doucement l'oignon.



7 Le bouillon

Lorsque l'oignon est translucide ajouter les morceaux de poulet et les légumes pour le bouillon, couvrir d'eau jusqu'à hauteur, et cuire à petits bouillons pendant 15 minutes.



8 Le bouillon 2

Débarrasser les morceaux et les légumes pour ne garder que le bouillon .



9 Le bouillon 3

Dans une casserole faire revenir les 50g de beurre sur feu vif.



10 Le bouillon 3 suite

Lorsque celui-ci arrive à bonne ébullition y jeter d'un seul coup la farine, laisser épaissir durant 20 secondes sans cesser de remuer au fouet, y ajouter ensuite deux louches de bouillon toujours sans cesser de remuer, verser ensuite cette sauce dans le reste de bouillon (8) et faire épaissir doucement sur le feu, puis ajouter deux cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne.



11 Mélanger tout

Mélanger, doucement et à la spatule tous les ingrédients : les légumes du bouillon et les morceaux de poulet.



12 Dressage

Voilà, il ne vous reste plus que votre imagination pour dresser au mieux ce plat avec son accompagnement.