

Blanquette de poulet

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 3 beaux filets de poulet
- 1 oignon haché grossièrement
- 3 belles grosses carottes
- 1 boîte de champignons de Paris en morceaux
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à c. de beurre
- 4 c. à c. de farine
- 2 c. à s. de crème fraîche
- thym
- laurier
- sel et poivre
- 1l d'eau

- Coupez les filets de poulet en petits cubes, déposez-les dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Ajoutez l'oignon, le sel, le poivre, le thym, le laurier et les carottes coupées en rondelles. Laissez cuire à feu doux, près de 30 min et vérifiez s'il y a toujours de l'eau cuisson. Lorsque les carottes sont molles et le poulet cuit, filtrez le jus de cuisson et réservez.
- Faites fondre le beurre dans une casserole vide, ajoutez la farine, sans cesser de remuer. Ajoutez le jus de cuisson petit à petit, afin d'obtenir une préparation semi épaisse et onctueuse. Ajoutez le poulet et les champignons.
- Remettez sur le feu quelques minutes, pour reprendre le bouillon. Avant de servir, incorporer le jaune d'œuf mélangé à la crème fraîche. Mélangez bien encore quelques instants, afin que le mélange épaississe un peu. Servez chaud.