



# BLANQUETTE DE POULET

## INGRÉDIENTS

- 3 GROS FILETS DE POULET FERMIER\*
- 4 CAROTTES (PETITES) OU 2 CAROTTES (GROSSES)
- 1 OIGNON
- 10 CHAMPIGNONS
- 30 GR DE BEURRE DOUX CRU\*
- 30 GR DE FARINE
- EAU
- BOUQUET GARNI
- SEL
- PIMENT D'ESPELETTE\*

## PRÉPARATION

- ÉPLUCHEZ ET COUPEZ TOUS VOS LÉGUMES.
- COUPEZ LES FILETS DE POULET EN MORCEAUX.
- FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DANS UNE COCOTTE.
- AJOUTEZ LES LÉGUMES COUPÉS, FAITES REVENIR LE TOUT.
- AJOUTEZ LES MORCEAUX DE POULET, PUIS FAITES REVENIR LE TOUT QUELQUES MINUTES.
- VERSEZ DE L'EAU FROIDE JUSQU'À RECOUVRIR DE POULET ET LES LÉGUMES AVEC LE BOUQUET GARNI.
- PORTEZ À ÉBULLITION, PUIS BAISEZ LE FEU.
- COUVRIR ET LAISSEZ MIJOTER 40 MINUTES.
- FAITES FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE ET SAUPOUDREZ LA FARINE POUR FORMER UN ROUX.
- AJOUTEZ À LA PRÉPARATION BEURRE FARINE, 1 BOL DU BOUILLON DE LA BLANQUETTE.
- MÉLANGEZ LE TOUT AFIN D'ÉVITER LES GRUMEUX, JUSQU'À OBTENIR UNE SAUCE CRÉMEUSE, AJOUTEZ LA À LA PRÉPARATION.
- LAISSEZ 10 MINUTES DE PLUS À FEU DOUX.

\*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU