Poulet

Waterzoï de poulet

1h15	20 min	55 min	0	560
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du hachis de légumes

1. Parer le céleri branche et hacher finement les branches.
2. Couper les extrémités des blancs de poireaux. Les fendre en deux dans la longueur, les nettoyer en les passant sous l'eau afin d'enlever toute la terre.
3. Hacher finement les blancs de poireaux.
4. Éplucher et hacher finement les gousses d'ail en prenant soin de retirer le germe à l'intérieur.

Étape 2

Préparation et cuisson du poulet

1. Couper le poulet en 10 morceaux.
2. Dans une cocotte, poêler les morceaux de poulet dans le beurre pendant quelques instants.
3. Ajouter les poireaux, le céleri et l'ail.
4. Mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes.
5. Pendant ce temps, faire bouillir l'eau dans une casserole.
6. Hacher finement le persil.
7. Verser l'eau bouillante, le bouquet garni, le persil, le sel

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le waterzoï

- 1.4 kg **Poulet(s)**
- 200 g **Céleri-Branche**
- 300 g **Poireau**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Bouquet garni**
- 5 tige(s) **Persil frisé**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

- 20 cl **Crème fraîche épaisse**
- 50 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 75 cl **Eau**

et le poivre dans la cocotte.

8. Couvrir et laisser mijoter pendant 45 minutes.
9. Sortir les morceaux de poulet et les mettre de côté sur un plat de service au chaud (dans le four à 50° par exemple).
10. Dans un bol, fouetter légèrement à l'aide d'une fourchette les jaunes d'œufs avec la crème fraîche.
11. Verser dans la cocotte et mélanger avec une cuillère en bois.
12. Porter à ébullition pendant quelques instants puis retirer du feu.

Étape 3

Dressage

1. Présenter le waterzoï avec la sauce aux légumes dans une soupière et le poulet dans un plat de service.