LE POULET À LA CRÈME DE MÉMÉ COCARD

RECETTE DE MOIS | JANVIER 24

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
1 h 45 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 1 poulet (découpé en morceaux)
- 1 gros oignon
- 50 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- ½ verre de vin blanc
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf

Pour le bouillon :

- 10 gr de beurre
- Thym et laurier
- Sel et poivre du moulin

VOS USTENSILES

LA RECETTE

1. Préparez le bouillon. Dans une grande casserole, faites dorer quelques minutes la carcasse, le cou et les ailes avec un peu de beurre. Mouillez avec 1,5 l d'eau salée. Ajoutez le thym et le laurier, et portez à ébullition. Réservez.

2. Faites revenir dans une cocotte le poulet et l'oignon émincé dans un peu de beurre. Quand ils commencent à colorer, farinez les morceaux de poulet, et prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

3. Arrosez le poulet avec le bouillon chaud et ajoutez le vin blanc. Laissez mijoter 1h, ou plus selon la taille du poulet.

4. Mélangez la crème fraîche et le jaune d'œuf battu, versez dans la cocotte. Retirez du feu. Servez le poulet bien chaud avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes al dente.

Contact presse : KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2024 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.