Cassolette de blanquette de poulet au légumes |

Recette pour 4 portions



Description

Une technique de cuisson qui fait partie des bases de la cuisine française.

Bien souvent vu avec le veau, ici le plat vous est présenté avec du poulet.

L'astuce du chef

Remarquez que nous restons avec une viande à chair blanche, préférable lors des cuissons par "Expansion" comme la blanquette traditionnelle.

Ici, nous allons ajouter une technique de cuisson "Concentration"

L'ensemble va nous donner une technique de cuisson "Mixte"

Ingrédients

Blanquette de poulet

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Carotte
- 150 Gr Champignons de paris
- 150 Gr Petits pois congelés
- 1 Cuil. à thé Clou de girofle
- 2 Feuille(s) Laurier
- 1 Cuil. à thé Noix de muscade
- 5 Branche(s) Thym
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine

- 500 Ml Bouillon de poulet
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 8 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation 45 mins
- Préchauffez votre Four à 400 F°

Mise en place

Taillez les hauts de cuisse de poulet en cube.

Épluchez les oignons et les carottes, brossez à l'aide d'un linge humide les champignons.

Ciselez l'oignon, coupez la carotte en rondelles biseautées de (3 mm d'épaisseur).

Émincez les champignons, ciselez finement la ciboulette et effeuillez le thym.

Blanquette de poulet

Dans une casserole chaude avec de l'huile végétale, faites revenir le poulet, assaisonnez de sel.

Une fois bien revenu, ajoutez la farine, bien mélanger (singer), ajoutez les oignons, les carottes et les champignons.

Mélangez à nouveau, puis, ajoutez le bouillon de poulet, les feuilles de laurier, les clous de girofle, la muscade et le thym.

Laissez mijoter 15 à 20 minutes, ajoutez les petits pois.

Dans un bol, fouttez les jaunes d'oeuf avec la crème et le jus de citron. Versez une louche de bouillon chaud dans le bol pour bien délier l'ensemble. Versez à nouveau le tout dans la casserole, mélangez, rectifiez l'assaisonnement

Une fois votre sauce épaissie, vous remplissez les cocottes de la blanquette de poulet. Gardez-les au chaud à couvert dans le four.

Finitions

Parsemez de la ciboulette sur les cocottes, assurez-vous de servir chaud.

Bon appétit!