

Waterzooi de Poulet à la Suzanne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- BLANC(S) DE POULET	4
- CAROTTE(S)	8 -10
- CELERI	3 branches
- POIREAUX ENTIERS	4 - 5
- OIGNON(S)	1
- CLOU(S) DE GIROFLE	4
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE	30 g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	750 ml
- CREME FRAICHE	150 ml
- PERSIL	
- PETITES BOULETTES SURGEL.	250 g



Recette:

- Coupez en julienne le céleri, les poireaux et les carottes.
- Faites cuire les carottes dans le bouillon de volaille pendant 10 minutes. Egouttez-les mais conservez le bouillon !!
- Coupez les blancs de poulet en morceaux. Faites-les cuire 20 minutes dans le bouillon conservé avec l'oignon piqué des clous de girofle.
- Pendant ce temps, faites étuver les poireaux et le céleri doucement sans laisser brunir. Salez et poivrez.
- Confectionnez une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez à souhait. Ajoutez la crème fraîche.
- Dans un plat à gratin, placez le poulet dans le fond puis les carottes et ensuite les autres légumes.
- Répartissez alors les petites boulettes sur le tout.
- Versez la sauce blanche et saupoudrez de persil.
- Enfourez pendant 20 – 25 minutes à 180°C.

Remarque:

Servez avec de la purée de pommes de terre ou du riz.