

Potage Poireaux-Cerfeuil aux Croustillants de Poulet Dorés

Nombre de personnes: 8
+/- 16 louches

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	500g ²
- POIREAUX ENTIERS	5
- CERFEUIL	4 portions
- POMME(S) DE TERRE	3 grosses
- BEURRE DE CUISSON	
- BOUILLON DE POULE	1.2 litres (2 cubes)
- CURRY	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez en dés les pommes de terre.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Dans une grande casserole, faites chauffer du beurre de cuisson. Ajoutez la julienne de poireaux et laissez fondre pendant 3 minutes.
- Déposez-y le blanc de poulet.
- Ajoutez les dés de pommes de terre et arrosez le tout avec le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez frémir pendant 30 minutes à couvert.
- Retirez alors le blanc de poulet du potage.
- Intégrez les portions de cerfeuil à la soupe et mixez le tout finement.
- Découpez le blanc de poulet en petit dés. Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle et faites-y rissoler les dés de poulet. Salez, poivrez et ajoutez le curry. Laissez bien dorer.
- Servez le potage accompagné des croustillants de poulet dorés.