

Velouté Coco aux Lanières de Poulet Glacées au Sirop de Liège

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	350g
- POIREAUX ENTIERS	4
- POMME(S) DE TERRE	2 grosses
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres (2 cubes)
- LAIT DE COCO	4 dl
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- SIROP DE LIEGE	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poulet en fines lanières.
- Détaillez 2 blancs de poireaux en rondelles et les 2 autres en plus gros morceaux.
- Pelez et coupez les pommes de terre en gros dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites chauffer un peu de beurre dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide puis ajoutez les gros morceaux de poireaux avec les pommes de terre et le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 25 minutes à demi-couvert.
- Entre-temps, faites revenir les petites rondelles de poireaux dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez puis réservez sur une assiette.
- Faites de même avec les lanières de poulet. Arrosez-les de sauce au soja et de sirop de Liège. Laissez glacer la volaille doucement en remuant. Réservez.
- Lorsque les légumes du potage sont cuits, intégrez-y le lait de coco, salez et poivrez. Passez le tout au mixeur plongeur pour obtenir un velouté lisse.
- Ajoutez finalement les rondelles de poireaux cuites et les lanières de poulet glacées.
- Réchauffez éventuellement légèrement (sans bouillir).
- Servez dans des assiettes creuses avec de la coriandre fraîche ciselée sur le dessus.