

Blanc de poulet – Façon blanquette



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 1H



2 blancs



1 oignon



1 cube poule



½ citron



2 càs de farine



4 càs H olive



1 verre olives
vertes



2*115g
champi.Paris



10cl de blanc
sec



1 jaune
d'œuf



1 càc d'herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Eplucher et ciseler l'oignon, réserver. Dénoyauter les olives vertes, réserver.
2. Egoutter les petits champignons de Paris, les rincer, les égoutter, réserver.
3. Tailler le poulet en gros dés. Réserver.
4. Faire chauffer 4 càs d'huile d'olive dans un faitout.
5. Faire revenir l'oignon 5 min, puis rajouter les champignons 10 min, remuer. Réserver.
6. Mettre les dés de poulet dans la poêle bien chaude, pour 5 min, remuer. Réserver.
7. Déglacer au vin blanc puis poivrer suivant goût et rajouter les petits champignons.
8. Ajouter la farine, remuer puis ajouter le cube de volaille. Bien diluer le tout.
9. Remettre les dés de poulet, ajouter les olives dénoyautées.
10. Faire mijoter à feu doux au moins ¾ d'heure, à couvert pour que la sauce s'épaississe.
11. Hors du feu, rajouter le jus de ½ citron et le jaune d'œuf. Remuer pour lier le tout.

Accompagnement : Riz, pâtes fraîches etc.

* * * 28 juin 2022 * * *