

Sot l'y laisse de poulet



Rappel : Le « Sot l'y laisse » est un morceau de viande du poulet ou de la dinde, situé sur le dessus de la carcasse, à l'arrière du volatile, et encastré dans la carcasse. C'est un morceau délicieux.

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 à 15 min



500g de sot l'y laisse



2 càs de moutarde



20cl de crème



1 càs de curry



1 cube de volaille



1 oignon émincé



Persil émincé



Poivre & sel

Préparation

1. Eplucher et émincer l'oignon, réserver.
2. Diluer un cube de volaille dans ½ verre d'eau.
3. Mettre une noix de beurre dans une poêle.
4. Faire dorer les sot l'y laisse 5 min.
5. Ajouter le curry et la moutarde, remuer 3 min.
6. Rajouter la crème et le bouillon de volaille.
7. Saler (léger), poivrer, remuer.
8. Faire réduire pour que le tout soit onctueux.
9. Servir chaud, avec par ex., des tagliatelles.

* * * 07 Dec. 2019 * * *