

Waterzoï de blancs de poulet

(Une recette du Ch'Nord, originaire de Gand en Belgique !)



Cuisson avant nappage – 60 min.



Le plat final, + 15 min pour la sauce.

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson totale : 60 min à feu doux



8 blancs poulet



1 ou 2 poireaux



2 branches de céleri



1 oignon, 1 carotte



Petits champi.



100g de beurre



20cl c. fraîche



2 jaunes d'oeufs



1 bouil. de volaille



Poivre et sel

Préparation - (Waterzoï signifie « Eau qui bout » en néerlandais)

1. Débiter les poireaux en rondelles, bien les tremper, les rincer, les égoutter. Réserver.
2. Débiter 1 ou 2 branches de céleri en dés de 2 cm, les rincer, les égoutter. Réserver.
3. Peler et débiter l'oignon en fines rondelles, peler et débiter la carotte en rondelles. Réserver.
4. Débiter les blancs de poulet en dés de 3 à 5 cm. Réserver.
5. Egoutter une boîte de petits champignons de Paris entiers, les rincer, les égoutter. Réserver.
6. Dans une cocotte en fonte, mettre 100g de beurre et le faire fondre.
7. Faire suer les champignons 5 min en remuant. Rajouter l'oignon et le faire blondir 5 min.
8. Rajouter le poulet, le faire dorer env. 8 min, puis les légumes, 10 min, remuer souvent.
9. Rajouter 50cl de bouillon de volaille, poivrer de 5 tours du moulin, saler peu, remuer.
10. Couvrir. A ébullition, réduire à petits bouillons 30 min, en remuant de temps en temps.
11. Vérifier le niveau d'eau. Il ne faut pas que les légumes prennent de la couleur.
12. Au bout de 30 min, retirer poulet, légumes et champignons. Réserver dans un plat chaud.
13. Dans la cocotte, rajouter la crème, remuer, laisser réduire la sauce onctueuse (ici 25 min)
14. Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs et battre au fouet.
15. Pour terminer, verser la sauce crémeuse sur le poulet et les légumes. Servir chaud.

* * * 05 septembre 2020 * * *