

# Cassolette de blanquette de poulet au légumes

Recette pour 4



## Description

Une technique de cuisson qui fait partie des bases de la cuisine française.

Bien souvent vu avec le veau, ici le plat vous ait présenté avec du poulet.

Remarquez que nous restons avec une viande à chair blanche, préférable lors des cuissons par "Expansion" comme la blanquette traditionnelle.

Ici, nous allons ajouter une technique de cuisson "Concentration"

L'ensemble va nous donner une technique de cuisson "Mixte"

## Ingrédients

### Blanquette de poulet

- 2 Lb Haut de cuisse de poulet désossé
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Lb Champignons de paris
- 1 Lb Petits pois congelés
- 1 Cuil. à thé Clou de girofle
- 2 Feuille(s) Laurier
- 1 Cuil. à thé Noix de muscade
- 5 Branche(s) Thym
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Jus de citron

- 8 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Taillez les hauts de cuisse de poulet en cube.

Épluchez les oignons et les carottes, brossez à l'aide d'un linge humide les champignons.

Ciselez l'oignon, coupez la carotte en rondelles biseautées de (3 mm d'épaisseur).

Émincez les champignons, ciselez finement la ciboulette et effeuillez le thym.

### Blanquette de poulet

Dans une casserole chaude avec de l'huile végétale, faites revenir le poulet, assaisonnez de sel.

Une fois bien revenu, ajoutez la farine, bien mélanger (singer), ajoutez les oignons, les carottes et les champignons.

Mélangez à nouveau, puis, ajoutez le bouillon de poulet, les feuilles de laurier, les clous de girofle, la muscade et le thym.

Laissez mijoter 15 à 20 minutes, ajoutez les petits pois.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeuf avec la crème et le jus de citron. Versez une louche de bouillon chaud dans le bol pour bien délier l'ensemble. Versez à nouveau le tout dans la casserole, mélangez, rectifiez l'assaisonnement

Une fois votre sauce épaissie, vous remplissez les cocottes de la blanquette de poulet. Gardez-les au chaud à couvert dans le four.

### Finitions

Parsemez de la ciboulette sur les cocottes, assurez-vous de servir chaud

**Bon appétit!**