

Waterzoï de volailles fermière

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1h30

Ingrédients :

- 2 volailles fermières vidées
- 3 tablettes de concentré de bouillon de volaille
- ½ bouquet de branches de céleri
- 75 cl de crème fraîche
- 150g de beurre
- 40g de farine
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 poireau

Etapes :

- ❖ Découper la volaille en levant les cuisses et les suprêmes (les blancs)
- ❖ Préparer un bouillon de volaille avec des os, les parures et un litre d'eau. Ajouter le concentré de bouillon de volaille
- ❖ Saler et poivrer
- ❖ Cuire le bouillon pendant 45 minutes
- ❖ Eplucher les légumes et les tailler en julienne
- ❖ Dans une grande cocotte, faire revenir les morceaux de volaille dans le beurre. Saler et poivrer
- ❖ Ajouter du bouillon et faire cuire pendant 30 minutes
- ❖ Pendant ce temps, faire cuire les légumes à la vapeur
- ❖ Préparer la sauce en faisant un roux avec 100g de beurre et la farine
- ❖ Ajouter petit à petit le bouillon en remuant, puis la crème
- ❖ Passer la sauce au chinois et vérifier l'assaisonnement
- ❖ Présenter les morceaux de volaille nappés de sauce et accompagnés des légumes

