

[Plats/Blanquette de poulet](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
20 Minutes
Note

0/5 (0 vote)

Ingrédients

1 kg de blancs de poulet

300 g de champignons

3 carottes

1 oignons

2 gousses d'ail

30 g de margarine Fleurial

2 clous de girofle

2 feuilles de laurier

1 cuillère à soupe de fécule de maïs ou de farine

20 cl de crème fraîche

1 bouillon de légumes ou de volaille

1 jaune d'oeuf

1 bonne pincée de Muscade râpée

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le poulet en gros morceaux et faites-les dorer légèrement dans une cocotte avec la margarine Fleurial.

Ajoutez le cube de bouillon, les gousses d'ail et l'oignon râpé, les clous de girofle, les feuilles de laurier et mouiller à hauteur avec de l'eau froide, laisser cuire à couvert le temps de préparer les légumes.

Épluchez les carottes. Coupez-les en morceaux. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.

Ajoutez-les au poulet, ajouter du sel, de la noix de muscade et du poivre. Portez à ébullition. Baissez ensuite le feu à moyen et laissez frémir à couvert pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.(Si besoin ajoutez de l'eau pour avoir toujours du bouillon).

Mélangez le jaune d'oeuf avec la crème fraîche dans un saladier puis ajoutez la fécule de maïs et fouettez.

Ajoutez du bouillon prélevé de la cocotte au mélange sans cesser de remuer puis remettre le tout dans la cocotte pour faire épaissir un peu la sauce.mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Servez bien chaud avec le poulet et les légumes.

Bonne dégustation !