

Poule au pot du roi Henri



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 130 mn

Plat réputé comme étant le préféré d'Henri 4, préparez-le et mangez comme un roi !

Recette proposée par : Yvette C-D.

Ingrédients

- 1 gros poulet (lavé intérieur et extérieur, puis épongé)
- 200 g de riz
- 8 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à thé de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de beurre
- 2 dl de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de légumes
- huile d'olive
- 1 bouquet garni (persil, laurier, thym, girofle et romarin)
- curry
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles.
- 2 Mettez le poulet dans une grande cocotte avec les carottes, la branche de céleri, le bouquet garni et l'ail détaillé en quartiers. Couvrez d'eau froide, ajoutez du sel, du poivre et les cubes de bouillon de légumes. Laissez cuire 1h30 à feu doux.
- 3 Pendant ce temps, préparez un riz pilaf. Pour cela, faites revenir dans une poêle l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ensuite, versez le riz, remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide et mouillez avec du bouillon de cuisson du poulet filtré (2 tasses de bouillon pour 1 tasse de riz). Faites cuire à petit feu pendant environ 20 minutes. Salez et poivrez si nécessaire.
- 4 Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mouillez peu à peu avec du bouillon de poulet filtré tout en remuant sans cesse, jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Hors du feu, ajoutez le jaune d'oeuf et la crème fraîche tout en fouettant. Ensuite, assaisonnez avec le curry et remettez un court instant sur le feu pour réchauffer l'ensemble. Servez dans un grand plat le riz sous forme de couronne avec le poulet découpé au milieu à peine nappé de sauce. Garnissez avec quelques rondelles de carottes. Mettez le reste des carottes dans un plat chaud et la sauce dans une saucière.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

