

Waterzooi à la Gantoise



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

La recette du waterzooi assez simple avec du poulet ou de la poule. C'est très bon !

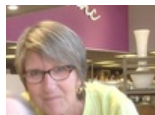
Ingrédients

- 1 gros poulet
- 3 poireaux
- 3 carottes
- 3 oignons
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel
- poivre
- 25 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d' œufs

Préparation

- 1 Lavez les légumes et coupez-les en morceaux. Faites bouillir 2 litres d'eau et ajoutez les légumes avec le bouquet garni, le sel et le poivre. Découpez le poulet en plusieurs morceaux, enlevez la peau et ajoutez-la au bouillon. Faites cuire 50 minutes (selon la grosseur du poulet).
- 2 Délayez les jaunes d' œufs et la crème dans un bol. Retirez la casserole du feu, versez le mélange en tournant, le waterzooi ne doit plus bouillir pour éviter qu'il ne tourne.
- 3 Versez le waterzooi dans un plat ou dans l'assiette directement. Saupoudrez de persil. Servez avec des petites pommes de terre ou du riz. Aujourd'hui pour moi, c'était du riz, un vrai régal !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

