

POULET, CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 filets de poulet
- 2 pommes de terre
- 1 branche de céleri
- 1 cuiller à soupe de cancoillote

Recette :

1. Découpez les filets de poulet en dés. Mon conseil : découpez-les lorsqu'ils sortent du congélateur (si ils ne sont pas trop durs, bien sûr). Epluchez et découpez les pommes de terre en morceaux. Lavez la branche de céleri et découpez-le en dés.

2. Faites d'abord cuire les pommes de terre au cuit-vapeur pour une durée de 25 minutes. A u bout de 15 minutes de cuisson, vous pourrez ajouter le céleri et les morceaux de poulet, tout en les faisant cuire séparément.

3. Dans une petite casserole, faites fondre une cuiller à soupe de cancoillote. Réservez au chaud.

4. Dès que les légumes et le poulet sont prêtes, mélangez-les ensemble dans un plat et recouvrez de cancoillote fondue. Salez, poivrez.