



Blanquette de poulet à la bière

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 4 persopoints par pers

- 720 gr de blancs de poulet
- 1 belle carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 150 gr de champignons
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 75 gr d'allumettes de bacon
- 1/2 oignon
- 20 gr de farine
- 200 ml de bière blonde
- 1 bouquet garni
- 75 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 2 jaunes d'œufs
- sel, poivre

Lancer le cookeo en mode dorer.

Couper les blancs de poulet en gros cubes. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Emincer le blanc de poireau et la branche de céleri. Laver les champignons et les tailler en lamelles.

Mettre le beurre dans la cuve puis ajouter le poulet, le faire dorer de tous côtés, saler, poivrer. Sortir le poulet, réserver.

Mettre à la place l'oignon émincé et le bacon. Faire dorer quelques secondes en mélangeant puis remettre le poulet. Saupoudrer de farine et bien mélanger pour enrober la viande. Ajouter ensuite les légumes, saler et poivrer, verser la bière et ajouter le bouquet garni. Lancer une cuisson rapide ou sous pression pour 20 min.

Dans un bol, mélanger la crème avec les jaunes d'œufs. Saler et poivrer. En fin de cuisson rajouter ce mélange dans la cuve, mélanger puis lancer le mode maintien au chaud pour faire épaissir la sauce.

Servir de suite.