



Les plats principaux

Waterzooi à la gantoise avec céleri-rave et poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes poulet
2 carottes (en rondelles)
1/2 céleri-rave (en dés)
2 tiges de poireau (en rondelles)
2 tiges de céleri (en boucles)
1 oignon (haché finement)
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
1 litre de bouillon de poulet
200 millilitres de crème
beurre
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle profonde et saisissez brièvement les légumes. Portez le bouillon de poule à ébullition avec le bouquet garni. Ajoutez les filets de poulet et faites mijoter à feu doux environ 20 minutes. Ajoutez les légumes et cuisez-les à point.

Retirez le poulet et les légumes du bouillon et enlevez le bouquet garni. Passez le bouillon et faites un peu réduire. Délayez la maïzena dans un peu d'eau et versez-la dans le bouillon. Incorporez ensuite la crème en mélangeant. Salez et poivrez.

Coupez les filets de poulet en tranches et mettez-les avec les légumes dans la sauce. Réchauffez encore un peu. Répartissez le waterzooi dans des assiettes profondes et terminez avec la ciboulette.

Coupez les filets de poulet en tranches et mettez-les avec les légumes dans la sauce. Réchauffez encore un peu. Répartissez le waterzooi dans des assiettes profondes et terminez avec la ciboulette.

