

Belgique

Le Waterzooï de poulet



Ce plat complet appartient à la cuisine belge traditionnelle. A l'origine le waterzooï se préparait avec du poisson.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet (ou un poulet vidé et découpé préalablement) ;
- 4 poireaux moyens ;
- 2 branches de céleri ;
- 1 belle carotte ;
- 1 bouquet de persil ;
- $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon de volaille ;
- 1 dl. de crème ; 30 gr. de beurre ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- sel – poivre ;
- 400 gr. de pommes de terre (facultatif).

Préparation :

Laver et égoutter tous les légumes.

Les éplucher.

Hacher au couteau : poireaux, céleri, carotte et persil.

Faire fondre le beurre dans la cocotte et ajouter tous les légumes (y compris les pommes de terre coupées en petits morceaux) ainsi que la moitié du persil.

Cuire environ 15 min.

Ajouter le poulet – mélange aux légumes. Faire cuire à couvert durant +/- 10 minutes.

Ajouter les $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon de volaille.

Laisser cuire encore une bonne heure (la chair du poulet doit se détacher).

Enlevez le poulet de la cocotte – le réserver au chaud.

Délayez la crème et les jaunes d'œufs dans un peu de bouillon tiède.

Versez le mélange dans la cocotte.

Battez au fouet (sans laisser bouillir).

Servir (sans attendre) le poulet avec le potage.

Ajouter le reste du persil en garniture.