

Poulet passerose

Les ingrédients pour 5 à 6 personnes :

- 1 gros poulet fermier
- 1 sachet de court-bouillon
- 300 g de crème
- 1/2 verre de jus de tomate
- 1 c à s de moutarde forte
- 1 c à s de maïzena
- 1 c à s rase de paprika
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym

Mettre thym et laurier à l'intérieur du poulet. Dans une grande cocotte mettre 2 litres d'eau et ajouter le sachet de court-bouillon, amener à ébullition et y plonger le poulet. Couvrir et cuire 1 h 30 à petit frémissements.

Au bout d'1 h 30 sortir le poulet de la cocotte.

Mélanger dans une casserole la crème avec le jus de tomate, la moutarde, la maïzena, le paprika et 6 c à s du bouillon de cuisson du poulet. Faire chauffer en remuant sans laisser bouillir. Rectifier l'assaisonnement.

Découper le poulet en retirant les os autant que possible, normalement ils partent très facilement et disposer sur un plat avant de napper sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>