

RAGOUT HOLLANDAIS

Recette Hollandaise



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 50 g de beurre à température ambiante - 1 oignon coupé en 4 - 1 gousse d'ail coupée en 2 - 2 branches de thym - 600 g de cuisses de poulet désossées - et sans peau - 70 g de farine - 250 g de champignons coupés en morceaux - 1 poireau coupé en rondelles - 100 ml de crème liquide - 100 ml de vin blanc - 250 ml bouillon de volaille - 3 branches de persil haché - sel et poivre

1. Mettez le beurre, l'oignon, l'ail et le thym effeuillé dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/110 °C.

2. Coupez le poulet en cubes de 3 cm et disposez-les dans la cuve. Lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/110 °C. Ajoutez la farine et relancez le programme pour 3 minutes/vitesse 2A/110 °C.

3. Ajoutez la crème liquide, le vin blanc, le bouillon de volaille ainsi que les champignons et le poireau et lancez le programme EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/110 °C.

4. Une minute avant la fin du programme, salez, poivrez et ajoutez le persil haché.

5. Servez dans des bouchées à la reine ou accompagné de riz basmati.

Astuce du chef :

Pour épaissir la sauce, ajoutez un peu de Maïzena préalablement diluée dans un peu d'eau

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version NL