

WATERZOOI DE POULET A MA FACON

Recette proposée par kat35



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 oignon - 2 carottes - 1 poireau - 1 cas d'huile d'olive - 1 cas de farine - 40 cl d'eau - 1 cube de bouillon de poulet - 20 cl de crème liquide - 1 bouquet garni ou 1 cube de bouquet garni - 3-4 blancs de poulet - 250 g de riz - 1 jaune d'oeuf - sel, poivre - 100 mL d'eau

1. Éplucher et hacher l'oignon
2. Laver et éplucher les carottes et le poireau, les couper en rondelles de 1 cm maximum
3. Couper les blancs de poulet en 4
4. Mettre dans la cuve, l'oignon, le beurre, la farine, les carottes, le poireau, le sel et le poivre. Lancer le programme EXPERT 5mn/2A/100°C
5. Ajouter la crème fraîche, l'eau, le cube de bouillon de poulet et le bouquet garni
6. Parer le panier vapeur de papier sulfurisé et y mettre le riz, préalablement rincé avec 100 mL d'eau
7. Placer le plateau vapeur et y mettre le poulet
8. Lancer le programme EXPERT 20-25mn/2A/120°C
9. Retirer le panier et réserver au chaud
10. Enlever le bouquet garni

11. Lancer le programme EXPERT 1mn/2A/0°C et ajouter par l'ouverture le jaune d'oeuf

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35