



Waterzooi à la gantoise – Recette traditionnelle flamande

Ingédients (4 personnes)

- 1 poulet fermier découpé
- 3 carottes
- 2 blancs de poireaux
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 l de bouillon de volaille
- 20 cl de crème entière
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de beurre
- Sel, poivre blanc

Informations de préparation

Personnes : 4 – Préparation : 25 min – Cuisson : 45 min – Difficulté : Facile – Coût : Moyen – Saison : Automne / Hiver

Préparation

1. Préparer et tailler les légumes.
2. Faire suer l'oignon au beurre.
3. Ajouter le poulet et le faire ncrer.
4. Ajouter légumes, bouquet garni et bouillon.
5. Mijoter 40 à 45 minutes à feu doux.
6. Retirer le poulet et le maintenir chaud.
7. Mélanger crème et jaunes d'œufs.
8. Hors du feu, lier le bouillon sans faire bouillir.
9. Remettre le poulet, rectifier l'assaisonnement.

Conseils & accompagnements

- Servir avec pommes de terre vapeur ou riz blanc.
- Ne jamais faire bouillir après liaison.
- Dresser en assiette creuse, parsemer de persil frais.

Une initiative de la Province de Hainaut – Hainaut Développement
Hainaut Terre de Goûts – www.hainaut-terredégouts.be