

RECETTE CUISINE des GONES

POULE AU POT , FAÇON ERIC HUGON

Ingredients : Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

cuisson : 2h45



1 poule fermière de 2,5 kg
bouillon de poule
sel,
poivre,
thym,
laurier
1 kg de navets
1 kg de carottes
800g de pommes de terre
6 têtes de fenouil
250g de riz
3 oignons
beurre
¼ l de vin blanc sec



Recette :

Découper la poule en 6 morceaux

Déposer les morceaux dans une grande marmite,
après les avoir fait sauter dans une poêle avec du beurre.

Ajouter le bouillon de poule, sel, poivre, bouquet garni, oignon et vin blanc sec.

Laisser mijoter doucement et au bout de deux heures,
ajouter les légumes (sauf les pommes de terre).

Laisser cuire encore 50 min.

Faire cuire les pommes de terre pendant 25 min dans du bouillon.

Faire cuire le riz dans du bouillon.

Faire une sauce curry arroser sur le plat



Bon Appétit

Recette : 2018