

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE POULETTE

Ingrédient :

30g de beurre
30g de farine
50cl de court-bouillon de la cuisson dégraissé et tamisé
2 jaunes d'œufs
jus d'1/2 citron
1 petite touffe de ciboulette finement ciselée
sel fin
poivre du moulin

Recette :

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et y délayer la farine jusqu'à ce que le mélange mousse mais sans laisser colorer.

Mouiller ce roux blanc avec le court-bouillon, saler et poivrer.

Délayer et laisser cuire jusqu'à épaississement sur feu doux, sans cesser de remuer.

Hors du feu, lier la sauce avec les jaunes d'œufs

et le jus de citron. Incorporer la ciboulette.

Napper les morceaux de sauce.

Bon Appétit

