

RECETTE CUISINE des GONES

Le VELOUTE de VOLAILLE

Ingrédients :

- 2 poitrines de poulet désossées
- 100 cl de bouillon de volaille
- 3 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 30 gr de farine
- 80 gr de beurre
- noix de muscade
- sel, poivre

Recette:

- Préparez un roux blanc avec 40 gr de beurre et la farine.
- Délayez avec le bouillon de volaille. Ajoutez la chair de la volaille,
- laissez cuire 50 minutes jusqu'à ce que la chair s'écrase à la fourchette.
- Passez au mixeur et remettez la préparation dans une casserole sur feu doux.
- Salez, poivrez. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème, Muscader à ce moment-là
- versez dans la casserole et mélangez sur feu doux en évitant toute ébullition.
- Incorporez le reste du beurre.
- Servez chaud

Bon Appétit