

Waterzooi

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet (ou poule) de 1,500kg
- 3 carottes - 1 petit céleri
- 3 poireaux - 3 gros oignons
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail, sel et poivre
- 1/4 litre de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs.
- 1 1/2 tasse de riz
(comme accompagnement)



Préparation

Nettoyer, laver et couper les légumes en morceaux. Faire bouillir 2 l. d'eau et ajouter les légumes avec l'assaisonnement. Laver le poulet (ou la poule), le couper en morceaux et les ajouter au bouillon de légumes. Entre-temps, faire cuire le riz dans 3 tasses d'eau avec une c.à café de sel. Porter à ébullition sans couvercle. Couvrir et laisser gonfler le riz à feu doux.

Verser le riz sur un tamis et le passer sous le robinet. Prélever quelques c. à soupe de bouillon pour délayer les jaunes d'oeufs et la crème en tournant vivement.

Retirer le waterzooi du feu et ajouter la crème en tournant (le waterzooi ne peut plus bouillir pour éviter que la sauce ne tourne). Verser le waterzooi dans un grand plat. Servir avec le riz.