

Poule au pot façon grand-mère

pour 4 personnes

Ingredients :

- 1 poule.
- 4 navets.
- 200gr de riz long.
- 1 oignon.
- 25gr de beurre.
- 1 œuf.
- Gros sel.
- 1 bouquet garni.
- 8 carottes.
- 1 rutabaga.
- 1 branche de céleri.
- 2 clous de girofle moulu.
- 25gr de farine.
- 2 càs de crème fraîche.
- Sel, poivre.
- 4 verts de poireaux.

Préparation avant atelier :

- Mettre la poule dans un faitout, la couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et retirer les premières écumes. Vous pouvez commencer à la faire cuire à partir de 9h30. Il faudra qu'elle cuise pendant 2 heures.
- Eplucher, laver et couper les légumes en gros morceaux.

Préparation de sauce blanche :

- Pour accompagner cette recette qu'on fera à base de bouillon de poule. Cette sauce on peut l'agrémenter de champignons de paris cuits dans de l'eau avec une noix de beurre, une pincée de sel et un trait de jus de citron.