

## La recette de waterzooi de poulet d'Anne-Marie de Limelette

Voici un plat tout simple, bien de chez nous, vite prêt et qui plaît à tous, petits et grands. Traditionnellement, un ou plusieurs jaunes d'œufs sont ajoutés, ce qui rend le plat vraiment très riche. Cette variante plaira à ceux qui font attention à leur petit ventre !



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses ou blancs de poulet
- 4 carottes
- 4 petits blancs de poireau
- 4 petites branches de céleri
- un oignon moyen
- du bouillon de poulet
- une cuiller à soupe de beurre
- sel et poivre
- 1,5 dl de crème fraîche
- persil
- éventuellement des petites pommes de terre



### Préparation :

Préparez un bouillon et précuisez-y le poulet pendant 10 minutes.

Nettoyez et coupez les légumes en petits morceaux et faites-les revenir 10 minutes dans le beurre. Ajoutez ½ litre de bouillon et cuisez 15 minutes.

Ajoutez le poulet, salez et poivrez et cuisez 1/4 d'heure à petit feu.

Éventuellement, ajoutez des pommes de terre. Continuez la cuisson encore ½ heure.

Quand le poulet est cuit, coupez-le en gros morceaux.

Dégaissez le bouillon de cuisson puis liez-le avec la crème fraîche.

Décorez de persil.

**Bon appétit !**