

Waterzooi de volaille "maison"

Pour 2 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure



- 2 filets de poulet sans peau (ou 2 filets de cabillaud)
- 1 carotte
- 2 blancs de poireaux
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 20 ml de crème liquide light
- 1 cube de bouillon de poule dégraissé (ou 1 cube de bouillon de poisson)
- Persil haché
- Sel, poivre

Lavez et détaillez les légumes en julienne.

Les faire fondre doucement dans une poêle anti adhésive.

Mouillez avec le cube de bouillon (environ 300 ml), ajoutez les filets de poulet.

Laissez cuire doucement 45 minutes.

Retirez le poulet et les légumes et les mettre sur un plat de service. Gardez au chaud.

Ajoutez la crème au jus et laissez un peu réduire afin que la sauce s'épaississe.

Rectifiez l'assaisonnement.

Nappez vos filets de poulet et vos légumes de cette préparation.

C'est prêt !