Ce soir on a soupé avec des petites carottes et des fèves vertes du jardin ainsi qu'avec du poulet cuit aujourd'hui que j'ai déchiqueté dans ma béchamel poulette.
Recette de la béchamelle Poulette:
Ingredients:
2 tasses de bouillon de poulet maison
1,75 tasse de creme à 10%
0,25 tasse d'eau
3 cuillères a soupe comble de beurre salé (pour le roux)
3 cuillères à soupe de farine blanche (pour le roux)
sel au goût
Poivre au Goût
Procedure:
faire fondre le beurre dans un chaudron en inox
ajouter la farine en mélangeant avec un fouet de cuisine
incorporertranquilement en mélangeant tout le liquide (que vous avez préparé dans une tasse a mesurer), chaleur au maximum
Montez la sauce jusqu'a consistance voulue
(Si la consistance n'est pas assez épaisse vous pouvez ajouter un peu de fécule de mais délayée dans un petit peu d'eau et bien sur amener à ébulition avant d'ajouter le poulet)
Incorporez du poulet en morceaux , garder chaud
Le poulet venant du frigo se réchauffera dans la sauce
Bon appetit
Voir moins