

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poule de 2kg
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Progression du travail :

1. Placer la poule dans un grand récipient avec les autres ingrédients. Couvrir d'eau. Porter à ébullition, écumer, et faire cuire à feu doux pendant environ 2 heures, jusqu'à parfaite cuisson de la poule.

2. 30 minutes avant la fin de la cuisson, préparer le riz. Dans une casserole faire fondre 30 gr de beurre avec un oignon ciselé, le dorer. Ajouter 250gr de riz, le nacrer. Verser 500 gr de bouillon de poule et cuire doucement jusqu'à disparition du liquide. Lorsque le riz est cuit ajouter une noix de beurre.

3. Pendant la cuisson du riz, préparer la sauce. Faire un roux avec 50gr de beurre et 50gr de farine. Laisser refroidir, puis verser 0,5 litres de bouillon chaud en fouettant, faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Ajouter un jaune d'œuf, 3 ou 4 cuillérées à soupe de crème épaisse, quelques gouttes de citron puis rectifier l'assaisonnement . A ce stade ne jamais faire bouillir.

4. Tapisser un plat de service avec le riz. Placer les morceaux de volaille découpé au milieu, et napper avec la moitié de la sauce, servir le reste séparément.