

Waterzooi à la gantoise



N° DE RECETTE.: 2020174 | VERSION: 23.11.2020

Quantité	Description
1500 ml	Bouillon de poulet
750 g	Cuisses de poulet
165 g	SAUCE BLANCHE (1718886)
100 g	Poireau, coupé en julienne, blanchi
100 g	Carotte, coupée en julienne, blanchie
100 g	Céleri frais, coupé en julienne et blanchi
Ingédients pour le bouillon de poulet	
2000 ml	Eau
20 g	BOUILLON DE POULET (1000915)

Manipulation

- 1) Dissoudre le BOUILLON DE POULET dans l'eau et y faire cuire le poulet.
- 2) Couper le poulet cuit en cubes.
- 3) Tamiser le bouillon et peser la quantité requise de bouillon de poulet tamisé pour la préparation de cette recette.
- 4) Dissoudre la SAUCE BLANCHE dans le bouillon et porter à ébullition.
- 5) Ajouter le poulet et les légumes et laisser cuire encore quelques minutes.
- 6) Laisser ensuite refroidir le waterzooi à la gantoise.

Préparation

Chauffer dans une casserole ou au micro-ondes.

Notes