

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
Ingrédients 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

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.