



## Potée de poulet aux légumes

### Ingrédients:

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 4      | cuisse de poulet               |
| 800 ml | de bouillon de volaille        |
| 2      | carottes                       |
| 2      | petits navets                  |
| 1      | petit oignon                   |
| ½      | poireau                        |
| ½      | cèleri                         |
| 1      | cuillère à café de beurre      |
| 1      | brin de romarin                |
| ¼      | de feuille de laurier          |
|        | Sel et poivre pour assaisonner |
|        | Persil haché                   |

### Préparation:

#### 1<sup>ère</sup> étape

Séparer les cuisses de poulet en deux. Eplucher et ciseler les oignons puis les glacer au beurre. Rajouter les pièces de poulet et mouiller avec le bouillon.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur, éplucher les carottes, le cèleri et les navets. Laver proprement les légumes et les tailler en lamelles (4x1,5 cm), puis les ajouter à la viande. Rajouter ensuite la feuille de laurier et la branche de romarin. Saler, poivrer et finir de mijoter.



## Préparation:

### 3<sup>ème</sup> étape

Répartir les légumes dans des assiettes à soupe, y disposer les cuisses de poulet et verser par dessus le bouillon. Parsemer de persil haché.