

La Poule au riz



Ingrédients

- 3 belles carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 3 navets (petits)
- 1 bouquet garni
- 1 feuille de céleri
- 3 grosses cuillères de farine
- margarine ou huile
- 1 œuf
- 2 à 3 cuillères de crème fraîche

• Se procurer de préférence une poule chez un volailler ou à la ferme, la bête sera moins grasse et la chair plus ferme que dans un supermarché. Faire cuire dans une grande quantité d'eau froide la poule, le bouquet garni, le sel, le poivre. Amener à ébullition, mettre les légumes et laisser mijoter doucement le temps nécessaire (vérifier avec la pointe d'un couteau l'état de la cuisson). Ecumer. Prélever dans un récipient une grande partie du bouillon, le laisser un peu tiédir et préparer la sauce blanche : Faire fondre dans une casserole la valeur de 3 grosses noix de margarine ou selon les goûts 4 cuillères d'huile, mettre à la suite la farine, tourner doucement au fouet en versant dessus le bouillon tiède, jusqu'à la consistance désirée. Réserver et laisser mijoter très doucement. Cuire le riz, de préférence dans le bouillon ; maintenant il n'est plus nécessaire de laver le riz avant de le faire cuire

et si vous aimez un riz ferme jetez-le dans le liquide bouillonnant, remuez le tout, laissez redonner un tour de bouillon, couvrez la casserole, retirez-la du feu, mettez un couvercle. Le riz cuira très bien sans source de chaleur. Mais si vous l'aimez plus " fondu ", laissez-le mijoter une vingtaine de minutes.

Au moment de servir, ajouter à la sauce un jaune d'œuf délayé dans un peu de bouillon et éventuellement selon les goûts 2 ou 3 cuillères de crème fraîche. Présentez à vos invités la volaille entière nappée de sauce blanche et entourée de sa couronne de riz (est-il nécessaire de vous souhaiter bon appétit). S'il vous reste du bouillon, gardez-le précieusement pour la soupe, tellement délicieux avec du vermicelle ou du tapioca.

Boire avec la poule un Beaujolais nouveau ou un vin des coteaux du Giennois blanc.