

Recette – catégorie Cordon-bleu

## Ragout de Poulet - *Chicken Stew*

Par Geneviève Ouellette de Rollo Bay, Île-du-Prince-Édouard



### Ingrédients

- 1 gros oignon
- 4 poitrines de poulet avec os
- 8 tasses d'eau
- Quelques cubes de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de sarriette
- Sel et poivre
- 2 tasses de pommes de terre en dés
- 1 tasse de farfalles

### Préparation

Faire revenir l'oignon dans le beurre.

Ajouter l'eau, le poulet, le sel et le poivre. Faire cuire 20 minutes.

Lorsque le poulet est tendre, le désosser et le couper en morceaux.

Remettre les morceaux de poulet dans l'eau et y ajouter les pommes de terre, les cubes de bouillon de poulet et la sarriette. Laisser mijoter 15 minutes.

Ajouter les farfalles.

Laisser mijoter 12 minutes.