

Recette – catégorie Cordon-bleu

Ragout de Poulet

Par Linda Hickey de Saint-Jean, Terre-Neuve



Ingrédients

8 poitrines de poulet désossées, sans peau
3 litres de bouillon de poulet
3 oignons
1 lb de carottes
2 tasses de céleri
1 boîte de farfalle
7-8 pommes de terre
Sel et poivre

Préparation

1. Mettre les poitrines de poulet, le bouillon de poulet dans une grande casserole, saler et poivrer, et faire cuire pendant environ une heure.
2. Retirer les poitrines du liquide, puis les effilocheur à l'aide de fourchettes.
3. Remettre les poitrines effilochées dans la casserole.
4. Ajouter l'oignon haché et laisser mijoter une demi-heure.
5. Ajouter les morceaux de carotte, de céleri et de pomme de terre et laisser cuire une autre heure.
6. Ajouter les farfalle dans la dernière demi-heure de cuisson.
7. Ajouter du bouillon de poulet au besoin (le ragoût doit avoir une texture assez épaisse).
8. Garnir de persil en flocons avant de servir.
9. Servir dans une très grande cocotte placée au centre de la table et accompagner de petits pains frais.

À la soupe!