



Poulet

# Coquelets en waterzoï



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **558**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le waterzoï

2 **Coquelet**  
1 **Citron(s)**  
200 g **Crème fraîche épaisse**  
50 cl **Fond blanc de volaille**  
1 branche(s) **Romarin**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la garniture

4 **Pomme(s) de terre**  
4 **Carotte(s)**  
2 **Poireau**

## Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Persil plat**

## Étape 1

### Préparation des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre, les disposer dans une casserole sans les éplucher et les recouvrir d'eau.
- 2 Mettre la casserole sur le feu et faire cuire les pommes de terre pendant 40 minutes à frémissement.
- 3 Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : sa pointe doit transpercer la chair des pommes de terre sans résistance une fois qu'elles sont cuites.
- 4 Une fois cuites, égoutter les pommes de terre dans une passoire et les laisser refroidir.
- 5 Une fois refroidies, peler les pommes de terre avec un couteau d'office et les couper en deux ou en quartiers selon leur taille.
- 6 Réserver les quartiers de pomme de terre dans un saladier.

## Étape 2

### Préparation des légumes pour la garniture

- 1 Laver les carottes et les peler avec un éplucheur.
- 2 Les couper en tronçons avec un couteau d'office et les réserver dans une assiette.

- 3 Avec un couteau éminceur, couper les poireaux pour ne garder que les blancs.
- 4 Laver les blancs de poireaux, les couper également en tronçons et les réserver avec les carottes.

### Étape 3

#### Préparation du coquelet en waterzoï

- 1 Disposer les coquelets dans un grand faitout.
- 2 Presser le citron avec le presse-agrumes. Arroser les coquelets de jus puis ajouter le romarin.
- 3 Ajouter le fond de volaille dans le faitout.
- 4 Porter à ébullition sur feu vif. Dès les premiers frémissements, ajouter les tronçons de carottes et de poireaux.
- 5 Baisser sur feu moyen et laisser pocher les coquelets pendant 30 minutes.
- 6 Après 30 minutes, égoutter les coquelets et tous les légumes à l'aide d'une écumoire.
- 7 Disposer délicatement le tout dans un grand saladier, puis couvrir de film alimentaire et réserver au chaud.

### Étape 4

#### Préparation de la sauce (waterzoï)

- 1 Poursuivre la cuisson du bouillon de cuisson pendant 10 minutes, pour le faire réduire de 1/3.
- 2 Ôter le faitout du feu et ajouter la crème au bouillon, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre.

### Étape 5

#### Dressage et finition

- 1 Laver et hacher le persil avec un hachoir berceuse et le réserver dans un bol.
- 2 Disposer les coquelets dans un grand plat avec tous les légumes.
- 3 Ajouter les pommes de terre et arroser de sauce, à l'aide d'une louche.
- 4 Saupoudrer de persil haché et servir les coquelets très chauds.