

FRICASSÉE DE POULET



2,5 kg (5 livres) env., Poitrine et hauts de cuisse désossés, bien nettoyés et coupés en morceaux

2 carottes pelées et coupées assez grossièrement

2 oignons coupés en quatre

1 branche de céleri coupée assez grossièrement

1 c. à thé de persil frais haché

4 petites pommes de terre ou plus , pelées et coupées en deux (si nécessaire)

3 c. à Table de beurre

3 1/2 c. à sTable de farine

1 c. à thé d'origan

1/2 c à thé de chacun des épices (sauge, paprika, gingembre moulu, graines de céleri)

sel et poivre

Placer les morceaux de poulet dans une grande casserole et les recouvrir d'eau froide. Amener à ébullition et faire cuire 5 à 6 minutes à feu doux. Égoutter le poulet et remettre dans la casserole.

Ajouter les légumes, le persil et les épices. Couvrir d'eau froide et bien assaisonner. Couvrir et amener à ébullition à feu élevé.

Continuer la cuisson du poulet à feu doux pendant 30 minutes.

Retirer la viande blanche et les légumes cuits de la casserole. Mettre de côté.

Poursuivre la cuisson du reste des ingrédients de 10 à 15 minutes à feu doux. Quand tout est cuit à votre goût, retirer le poulet et le reste des légumes. Réserver 3 à 4 tasses du liquide de cuisson.

Faire chauffer le beurre dans une autre casserole. Ajouter la farine; remuer et cuire 1 minute à feu doux dans le but d'épaissir le liquide. Incorporer le liquide de cuisson et bien assaisonner. Continuer quelques minutes à feu moyen doux jusqu'à consistance crémeuse, ajouter le poulet et les légumes afin de réchauffer le tout.