Waterzooi à la gantoise

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 1 poulet entier
1 oignon
4 gousses d'ail
2 carottes
4 tiges de céleri
1 clou de girofle
1 bouquet garni
4 carottes
2 poireaux
8 pommes de terre (moyennes, à chair ferme)
1 l de bouillon de poule
400 ml de crème
sel et poivre
2 jaunes d’œuf
1 poignée de cerfeuil (finement haché)
2 ciboulette (finement haché)

Méthode de préparation

1. **Coupez le poulet en morceaux et placez-les dans une grande casserole.**
   Épluchez l’oignon et coupez-le en quartiers. Épluchez les gousses d’ail. Coupez les carottes et le céleri en gros morceaux. Ajoutez le tout dans la casserole, ainsi que le clou de girofle et le bouquet garni.
   Couvrez d’eau à hauteur, portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes.

2. **Coupez les carottes et les poireaux en julienne.**

3. **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à part dans de l’eau salée jusqu’à ce qu’elles soient tendres.**

4. **Sortez le poulet du bouillon et laissez-le tiédir. Filtrez le bouillon.**

5. **Portez à nouveau le bouillon de poulet à ébullition. Ajoutez les carottes et les poireaux finement émincés et laissez blanchir environ 5 minutes.**
Retirez la peau et les os du poulet, puis ajoutez la viande dans le bouillon.
Ajoutez 200 ml de crème au waterzooi et mélangez.

6. **Égouttez les pommes de terre et ajoutez-les au waterzooi. Laissez mijoter encore quelques instants et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.**

7. **Battez les jaunes d'œufs avec le reste de la crème. Retirez la casserole du feu et incorporez la liaison au waterzooi en mélangeant délicatement.**

8. **Servez le waterzooi dans des assiettes creuses et terminez avec quelques brins de cerfeuil et de persil.**