

Poule au pot

Préparation : 40 min

Cuisson : 2 h 30

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 poule
- 800 g de carottes
- 300 g de navets
- 4 poireaux
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de thym et de laurier haché

Préparation :

Nettoyer tous les légumes, les éplucher.

Mettre la poule dans une grande marmite et couvrir d'eau. Porter à ébullition et écumer.

Ajouter les légumes (plier les poireaux en deux), l'oignon piqué, les fines herbes, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 2 h à 2 h 30. La chair de la poule doit se détacher.

Servir d'abord le bouillon dégraissé, puis la viande entourée de légumes.

