Poule au Pot

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 :
1- Nettoyer tous les légumes, les éplucher.
2- Mettre la poule dans une grande marmite et couvrir d'eau. Porter à ébulition et écumer.
3- Ajouter les légumes (plier les poireaux en deux), l'oignon piqué, les fines herbes, saler et poivrer.
4- Couvrir et laisser cuire 2 h à 2 h 30. La chair de la poule doit se détacher.
5- Servir d'abord le bouillon dégraissé, puis la viande entourée de légumes.

Comme à la Boucherie
17 rue du Poitou 94150 RUNGIS - Tél. : 01.56.30.35.35
contact@comme-a-la-boucherie.com
SIRET N° 521 923 375 R.C.S. CRETEIL