

# POULE AU RIZ

**Pour :** 4-6 personnes

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 2 heures

## Ingrédients :

- ❖ 1 belle poule vidée
- ❖ 2 oignons
- ❖ 4 clous de girofle
- ❖ 2 carottes
- ❖ 1 poireau
- ❖ 2 branches de céleri
- ❖ 2 feuilles de laurier
- ❖ 1 branche de thym
- ❖ 120g de beurre
- ❖ 2 c. à soupe de crème fraîche
- ❖ 50g de farine
- ❖ 5 grains de poivre noir, sel

**1.** Epluchez les oignons. Coupez-en un en gros morceaux et piquez le second avec les clous de girofle. Epluchez les carottes et coupez les en gros morceaux. Rincez le poireau, coupez-le en deux dans la longueur et détaillez les branches de céleri en tronçons.

**2.** Placez la poule dans une cocotte. Disposez les carottes, le céleri, les oignons, le poireau, le poivre, le thym et le laurier autour de la poule. Couvrez d'eau froide à hauteur, salez puis placez le couvercle.

**3.** Laisser cuire à petit bouillon pendant 2 heures environ. A la fin de la cuisson, filtrez le bouillon obtenu et réservez la poule au chaud.

**4.** Faire revenir le riz dans 20g de beurre, puis lorsqu'il est perlé, couvrez avec le bouillon de poule en dépassant le niveau de 2 centimètres environ. Couvrez et laissez cuire 10 minutes. A la fin de la cuisson, le riz doit être encore croquant et le bouillon absorbé. Maintenez le riz au chaud.

**5.** Préparez la sauce, faites fondre dans une casserole 50g de beurre puis ajoutez-y la farine et mélangez pour obtenir un roux. Laissez cuire 1 minute puis ajoutez 50cl de bouillon chaud. Laissez cuire doucement tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Ajoutez la crème fraîche et continuez de fouetter à feu doux pendant 2 minutes.

**6.** Coupez la poule en morceaux puis la servir avec le riz et la sauce. Dégustez !