

Crème de poulet

- La délicieuse recette de crème de poulet! (sans canne ni sachet)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 2 tasses et demie (625 ml) de bouillon de poulet
- 1 tasse et demie (375 ml) de lait 2 %
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de sel d'ail
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, combiner le bouillon de poulet avec une demi-tasse (125 ml) de lait. Porter à ébullition à feu moyen élevé, puis baisser le feu à moyen bas.
2. Pendant ce temps, dans un petit bol, mélanger la farine et les épices. Puis, ajouter le restant de lait.
3. Bien mélanger jusqu'à homogénéité. Ça va avoir une texture épaisse.
4. Ajouter le mélange dans le grand chaudron et bien mélanger. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes.
5. Se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

Bon appétit!

“ *C'est une super de bonne crème de poulet maison, sans aucune canne ni sachet... Vous avez tous les ingrédients chez vous et c'est super facile à faire!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)