

## La Table des Chefs



MANGEONS LOCAL



Kim Fortin



Polyvalente St-Jérôme



Laurentides

## Hachis au poulet

### ingrédients

500 ml (2 t) de couronne de brocoli, hachée grossièrement  
3 grosses pommes de terre, en cubes  
125 ml (½ t) de navet, en cubes  
500 ml (2 t) de carotte, en cubes  
250 ml (1 t) de céleri, en cubes  
375 ml (1 ½ t) d'oignon, haché grossièrement  
500 ml (2 t) de bouillon de poulet  
500 ml (2 t) de bouillon de légumes  
5 ml (1 c. à thé) d'ail haché  
5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées  
1 boîte de conserve (284 ml) de crème de poulet  
1 boîte de conserve (284 ml) de crème d'asperges (ou brocoli)  
15 ml (1 c. à soupe) de Bovril au poulet  
15 ml (1 c. à soupe) de Bovril aux légumes  
2,5 ml (½ c. à thé) de marjolaine séchée  
2,5 ml (½ c. à thé) de basilic séché  
2,5 ml (½ c. à thé) de persil séché  
2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché  
Poivre, au goût  
1 grosse poitrine de poulet cuite, coupée en dés  
1 boîte de conserve (284 ml) de petit pois (facultatif)

### méthode

- 1- Dans une grande casserole, faire cuire tous les légumes dans le bouillon de poulet et de légumes à feu moyen, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 2- Ajouter l'ail, les herbes salées, la crème de poulet et d'asperges, le Bovril au poulet et aux légumes, la marjolaine, le basilic, le persil, le thym, le poivre, le poulet cuit et les petits pois.
- 3- Mijoter 20 minutes à feu doux.
- 4- Servir avec de petit craquelins ou du pain.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

