

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **SAUCE POULETTE**

#### **Ingrédient :**

30g de beurre  
30g de farine  
50cl de court-bouillon de la cuisson dégraissé et tamisé  
2 jaunes d'œufs  
jus d'1/2 citron  
1 petite touffe de ciboulette finement ciselée  
sel fin  
poivre du moulin

#### **Recette :**

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et y délayer la farine jusqu'à ce que le mélange mousse mais sans laisser colorer.

Mouiller ce roux blanc avec le court-bouillon, saler et poivrer.

Délayer et laisser cuire jusqu'à épaississement sur feu doux, sans cesser de remuer.

Hors du feu, lier la sauce avec les jaunes d'œufs

et le jus de citron. Incorporer la ciboulette.

Napper les morceaux de sauce.

**Bon Appétit**

