

Casserole de poulet

Tupperondes
(4 personnes)

4 c. à soupe de beurre
2 pommes de terre pelées et en cubes
2 carottes, pelées et en cubes
2 branches de céleri, en cubes
1 c. à soupe de persil haché
2 poitrines de poulet désossées et coupées en deux.
¼ c. à thé d'anis
3 c. à soupe farine
1 ½ tasse de bouillon de poulet chaud
1 tasse petits oignons blancs cuits
sel et poivre

Mettre le beurre, les pommes de terre, les carottes, le céleri et le persil dans la Cocotte. Couvrir et cuire 8 minutes. Ajouter les poitrines de poulet et l'anis. Assaisonner généreusement. Ajouter la farine et bien mélanger. Incorporer le bouillon de poulet couvrir et cuire 6 minutes. Incorporer les oignons; faire cuire sans couvrir.