

Blanquette de poulet au Roquefort®



Ingrédients

Pour la blanquette :

- 2 gros blancs de poulet (500 g)
- 2 marmites Knorr® volailles
- 1,5 l d'eau
- 250 g de riz long étuvé
- 200 g de carottes coupées en tranches
- 200 g de champignons de Paris émincés

Pour la sauce au roquefort:

- 150 g de fromage Philadelphia®
- 150 g de bouillon récupéré du jus de cuisson
- 150 g de fromage de Roquefort® Papillon®
- 2 cuillères à soupe de Maïzena

Pour la décoration

- du persil haché

Préparation des légumes et du poulet :

Détailler les blancs de poulet en tranches (comme des magrets de canard).

Dans le cuit vapeur, répartir les rondelles de carottes et sur le plateau, les champignons émincés.

Placer dessus les tranches de blanc de poulet.

Dans le bol, mettre l'eau avec les 2 marmites de bouillon de volailles Knorr®.

Placer le panier inox, peser le riz. Fermer avec le cuit vapeur.

Réglez le minuteur sur 25 minutes, la température sur 120°C et la vitesse sur 2.

En fin de cuisson, dresser le riz, les légumes et la viande dans un plat de service.

Parsemer de persil haché. Réserver au chaud.

Préparation de la sauce au Roquefort® :

Versez tous les ingrédients dans le bol.

Réglez le minuteur sur 3 minutes, la température sur 80°C et la vitesse sur 2.

Lissez en fin de cuisson.

Réglez le minuteur sur 10 secondes, la vitesse sur 5 et appuyez sur la touche TURBO.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
Pour les légumes et la viande :					
	Eau, marmite de bouillon Knorr®	25 min	120°C	2	
	Riz				
	Carottes, champignons, poulet				
Pour la sauce au Roquefort®					
	Tous les ingrédients	3 min	80°C	2	
		10 sec		5	TURBO