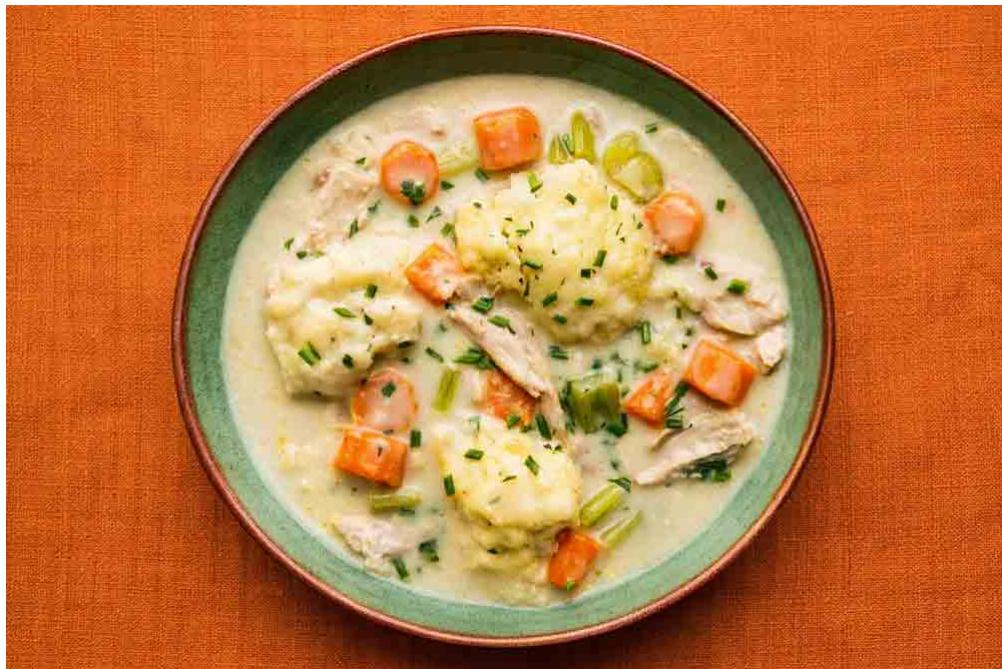


# POULET AUX BOULETTES à L'AMÉRICAINE



Le Poulet aux dumplings est un plat emblématique de la cuisine familiale américaine, né dans les foyers ruraux où l'on cherchait à nourrir toute la famille avec des ingrédients simples et économiques. Longtemps considéré comme un plat de réconfort, il est aujourd'hui un incontournable des repas chaleureux, transmis de génération en génération.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
  - **Temps de cuisson:** 40 mins
  - **Portions:** 4
- 

## Ingredients

- 600 g de blancs ou hauts de cuisse de poulet
- 1 oignon moyen
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 750 ml de bouillon de volaille
- 250 ml de lait entier ou de crème légère
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. de farine

- 1 feuille de laurier
  - 1/2 c. à c. de thym
  - Sel, poivre
  - Pour les dumplings
  - 200 g de farine
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1/2 c. à c. de sel
  - 120 ml de lait
  - 40 g de beurre fondu
- 

## Préparation

### **Etape 1**

Émincer l'oignon, couper les carottes et le céleri, puis faire fondre le beurre dans une grande cocotte à feu moyen.

### **Etape 2**

Faire revenir l'oignon et l'ail 2 à 3 minutes, ajouter les carottes et le céleri et poursuivre la cuisson 5 minutes.

### **Etape 3**

Saupoudrer la farine, bien mélanger, puis verser progressivement le bouillon en remuant pour obtenir une sauce lisse.

### **Etape 4**

Ajouter le lait (ou la crème), les herbes, l'assaisonnement et le poulet, couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

### **Etape 5**

Mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol. Ajouter le lait et le beurre fondu. Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte souple (ne pas trop travailler).

### **Etape 6**

Retirer le poulet, l'effilocher puis le remettre dans la cocotte.

### **Etape 7**

Déposer des cuillerées de pâte sur le ragoût frémistant.

### **Etape 8**

Déposer des cuillerées de pâte sur le ragoût frémistant.

### **Etape 9**

Les dumplings doivent être gonflés et bien cuits à cœur.