

Le poulet à la crème

1 gros poulet; 4 petits oignons; un demi-litre de crème; 1 légère cuillerée à café de farine; 3 jaunes d'œufs; un demi-citron; sel, poivre; 1 noix de beurre de cuisine.

1. Faire couper le poulet en morceaux par votre boucher et enlever toutes les peaux qui sont indigestes. Eplucher les oignons,

puis les faire revenir, après les avoir blanchis durant 5 minutes, dans du beurre sur feu moyen. Remettre un peu de beurre dans la casserole et faire rôtir sur feu moyen les morceaux de poulet salés et poivrés. Garder un petit feu, couvrir et laisser mijoter pendant 30 à 40 minutes. Lorsque la volaille est à point, arroser avec la crème qui sera mélangée à la cuillerée de farine. Laisser maintenant cuire seulement 5 minutes et toujours à petit feu.

2. Ranger les morceaux de poulet sur un grand plat, que vous gardez au chaud. Lier la sauce rapidement avec les 3 jaunes d'œufs battus mélangés au jus de citron. En napper les morceaux de poulet. Servir vite, car cette sauce ne peut ni attendre, ni se réchauffer.