



Recette – Casserole de poulet (8 pers)

2 lbs de poulet en morceaux
1 sac de légumes congelés à la californienne (1)
4 branches de céleri émincées
4 pommes de terre émincées (1)
2 gousses d'ail
2 oignons hachés
2 c. à table de beurre
1/4 tasse de farine
1/2 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à table huile
1/2 c. à thé de poivre
2 tasses de bouillon de poulet Campbell
1 tasse de lait

Garniture:

1 tasse de biscuits sodas émiettés
1 tasse de fromage râpé
1/4 de parmesan râpé

Cuire le no. 1 : 7 minutes et égoutter
faire chauffer beurre et huile, y cuire poulet oignons et ail.
(note: prendre poulet désossé congelé souvent en spécial)
4 minutes incorporer farine moutarde et poivre.
ajouter bouillon de poulet, mijoter 2 min.
ajouter le lait
étendre légumes dans le plat, poulet et sauce.
ajouter garniture sur le dessus
cuire à découvert 350 F, 1 heure.
(variante: au lieu de faire sauce blanche prendre des crèmes poulet,
champignons céleri je mélange 4 sortes de crème ensemble.
la recette originale est avec du jambon
Multiplier les ingrédients selon le nombre de personnes.