



Colombie *Poulet à l'infusion d'herbes aromatiques avec légumes d'hiver et œuf au plat*

Préparer 3 l de bouillon de légumes avec les oignons, le poireau, la branche de céleri, l'ail, le thym, les feuilles de laurier et les grains de poivre. Y pocher le poulet pendant 30 minutes à feu doux. Réduire 1 l de bouillon à $\frac{1}{3}$.

INGRÉDIENTS

1 poulet
4 œufs
Environ 200 g d'herbes aromatiques (persil, basilic, épinards, cerfeuil, estragon)
50 g de beurre

BOUILLON DE LÉGUMES

2 oignons
1 poireau
1 branche de céleri
Ail, thym, feuilles de laurier et quelques grains de poivre

GARNITURE

2 pommes de terre
1 carotte
2 raves
Chou-fleur et brocolis

Blanchir brièvement les herbes aromatiques. Les plonger dans l'eau glacée et mélanger au bouillon réduit. Réduire en purée et passer au tamis. Affiner avec un peu de beurre. Saler et poivrer.

Couper les pommes de terre, les carottes, les navets, le chou-fleur et les brocolis dans la forme souhaitée. Cuire dans le bouillon jusqu'à tendreté.

Découper la viande de poulet.

Préparer 4 œufs au plat.

Dresser sur une grande assiette à soupe.

Recette: Geert Van Hecke, www.dekarmeliet.be