**Waterzooi de Poulet**

Pour 6 personnes

* 2 poulets coupés en 4
* 8 carottes
* ½ céleri en branches
* 6 blancs de poireaux
* 1 oignon (gros) piqué d’un clou de girofle
* persil avec queue
* ½ kg de jarret de veau
* 2l d’eau
* 4 cuillère à soupe de vin blanc
* 4 cuillère à soupe de crème fraîche (au moins 150 gr)
* 2 jaunes d’œuf

Découper très finement les légumes.
Les faire revenir dans du beurre.
Couvrir d’eau (à part) le poulet + bouquet garni, le faire cuire quelques minutes, puis reverser sur les légumes.
Laisser mijoter doucement et vérifier la cuisson de manière à enlever les os dès que la viande est tendre sans se défaire.
A part, délayer 2 jaunes d’œufs avec vin blanc, crème et un peu de bouillon de cuisson.

Reverser le tout dans le bouillon et y remettre les morceaux de viande découpés