**Poulet à la crème**

**un poulet entier  
poivre et sel  
beurre  
oignons perlés  
oignons  
bouquet garni**

**carotte  
ail  
vin blanc  
fond de volaille  
crème entière  
œufs  
persil**

Divisez le poulet en morceaux. Conservez également la carcasse et les parures. Assaisonnez avec du poivre et du sel et faites revenir le tout dans du beurre.

Après une dizaine de minutes, ajoutez une poignée d'oignons perlés épluchés, 2 oignons coupés en deux, 2 carottes coupées en rondelles et environ cinq gousses d'ail non épluchées mais écrasées. Laissez le tout frire à découvert jusqu'à ce que les oignons soient devenus translucides.

Ajoutez ensuite un bouquet d'herbes, un demi-litre de vin blanc et la même quantité de bouillon de volaille. Mettez le couvercle sur la casserole et laissez mijoter pendant une demi-heure.

Retirez les parties comestibles du poulet de la marmite et gardez-les au chaud. Ajoutez 25 cl de crème entière au reste et portez à ébullition en remuant. Pendant ce temps, faites une liaison de 2 jaunes d'œufs et de 2 cuillères à soupe de crème. Fouettez les œufs avec la crème.

Réduisez le feu au-dessous du point d'ébullition et incorporez la liaison dans la sauce. Ne laissez pas la préparation bouillir à nouveau.

Lorsque la sauce est bien liée, retirez la carcasse et les déchets de poulet. Passez le reste au tamis et versez-le sur les morceaux de poulet sur un plat de service.

Terminez avec le persil. Servez avec une préparation de légumes de votre choix, par exemple des champignons sautés et une préparation de pommes de terre.