**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.