

# Pot au feu de poulet à la vapeur, *version Thermomix*



Pour 6 personnes :

1 poulet fermier, coupé en 6

4 carottes + 6 pommes de terre

2 poireaux + 4 navets + 1 gros oignon

1 bouquet garni

Sel et poivre

Bouillon : 1 litre d'eau + 2 cubes de bouillon de volaille

\*\*\*\*\*

- Déposer les morceaux de poulet dans le fond du Varoma, avec le bouquet garni. Saler et poivrer.
- Laver, éplucher et couper les légumes. Les déposer dans le plateau du Varoma. Assaisonner au goût et réserver
- Verser 1 litre d'eau dans le bol du Thermomix et y plonger les cubes de bouillons de volaille. Fermer le bol avec le couvercle.
- Poser le Varoma (avec le poulet) sur le bol du Thermomix et couvrir. Cuire 25 min / Varoma / V.2.
- A la sonnerie, déposer le plateau contenant les légumes, dans le Varoma. Couvrir et programmer de nouveau 20 min / Varoma / V.2.
- Vérifier la cuisson du poulet et des légumes (au besoin, prolonger la cuisson de quelques minutes) et dresser le tout, dans un plat creux.

Bret  
Sandra