

## CHAUD-FROID de POULET :

Un poulet de la Pharmacie !

1 bouquet garni, sel et poivre

1 sachet de gelée

2 jaunes d'œufs

100gr de fromage blanc °/°

1 jus de citron

Faire cuire le poulet 1h15 environ juste recouvert d'eau salée poivrée avec le bouquet garni

La peau et les os doivent s'enlever facilement.

Otez les délicatement et découpez pour obtenir plusieurs morceaux

## LAISSER BIEN REFROIDIR

Préparez la gelée en la mouillant avec le bouillon de cuisson mais en n'en mettant que ¼ de litre

Dès qu'elle est tiède ajoutez le mélange jaunes, fromage blanc et citron.

Versez cette sauce sur chaque morceau TRES FROID la sauce nappe les morceaux...

Remettre au froid.

Décorez avec des petits morceaux de peaux de tomate et de citron coupés en fleurs et de l'estragon..