

## **BROUET DE CANNELLE**

Pour 4 à 6 personnes

1 poule  
court-bouillon  
50g beurre

Pour la sauce  
100g amandes en poudre  
1 c à café gingembre moulu  
2 clous de girofle  
4 ou 5 gousses de cardamome  
jus ½ citron  
1/4l bouillon poule

Faire un court bouillon avec bouquet garni, oignons, carotte, feuille de céleri (ou ache).  
Cuire la poule dans ce court bouillon.

Couper la poule en morceaux et les faire revenir dans le beurre.

Servir accompagné de la sauce.

### **La sauce :**

Moudre les épices au moulin à café.

Dans une casserole, mélanger la poudre d'amandes et les épices mouiller peu à peu avec le bouillon et mélanger. Faire chauffer doucement. Ajouter le jus de citron. La sauce doit rester un peu épaisse.

On peut aussi, mais c'est moins conforme à la recette d'origine faire mijoter les morceaux de poule crus ou servir la sauce en accompagnement de poulet rôti.