



## Poulet Au Meyane

Meyaneli Tavuk



1 poulet entier  
1 entassés à soupe de beurre  
1,5 cuillères à soupe de farine  
1,5 tasses de bouillon de poulet  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir

- # Séparez le poulet en morceaux, vous pouvez prendre la peau si vous voulez. Prenez dans une casserole, mettez de l'eau jusqu'à couvrir, puis laissez bouillir jusqu'au ramollissement.
- # Sortez la viande de poulet de l'eau, filtrez puis placez dans un plat de cuisson.
- # Préparez le meyane pendant ce temps. Mettez dans une petite casserole, du beurre et de la farine. Faites cuire à basse température jusqu'à que la couleur change. Rajoutez du bouillon de poulet, du sel et du poivron noir. Faites bouillir une fois en mélangeant régulièrement.
- # Versez le meyane sur le poulet bouilli, puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Servez chaud.

**N-B;** Vous pouvez faire cuire les poulet au feu 5-6 minutes avant de mettre au four, mais il est conseillé de faire cuire au four.