



Poitrine De Poulet

Tavuk Göğsü



1 kg de lait
1,5 tasse de sucre granulé eau
Pièces de la moitié de poitrine de poulet
½ tasse d'eau de poitrine de poulet sans gras
4,5 cuillères à soupe de farine de riz
Cannelle

- # Laissez bouillir la poitrine de poulet dans 3 tasses d'eau.
- # Mettez la poitrine de poulet sur la table, et écrasez avec un rouleau.
- # Prenez dans un bol creux, versez une tasse d'eau froide.
- # Sortez de l'eau pour le prendre dans la paume de votre main et le séparez en petit morceau.
- # Filtrez l'eau qui a été rajouté d'après.
- # Pendant ce temps, mélangez du lait, du sucre et de la farine de riz de façon froide, puis placez au four à moyenne température et mélangez.
- # Rajoutez sur la poitrine de poulet du bouillon de poulet sans gras, après avoir écrasé avec le dos de la cuillère, rajoutez dans le mélange.
- # Mélangez le mélange avec la poitrine de poulet pendant 5 minutes puis versez dans les bols.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur, décorez avec de la cannelle puis servez.

N-B: Ne rajoutez pas de la vanille car le goût risque de disparaître.