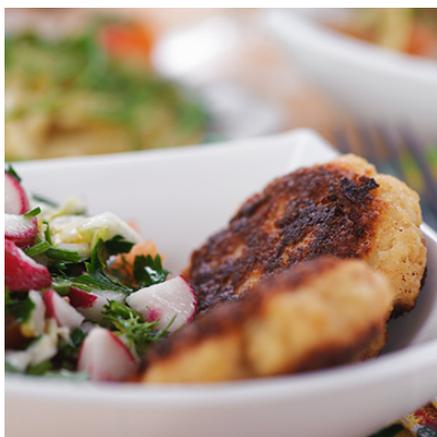


# metro



## Croquettes de poulet, sauce moutarde

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 6 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

Croquettes :

30 ml  
(2 c. à  
soupe) Beurre

30 ml  
(2 c. à  
soupe) Huile

1 Oignon, haché

60 ml  
(1/4 tasse) Céleri, coupé en dés

450 g  
(1 lb) Poulet frais, haché

15 ml  
(1 c. à  
soupe) Persil frais, haché

### Préparation

Croquettes :

Dans un poêlon, dans un mélange beurre/huile, faire revenir les oignons et le céleri pendant environ 3 à 4 minutes. Déposer dans un bol et refroidir.

Ajouter le reste des ingrédients des croquettes. Bien mélanger et façonner en croquettes.

Dans un poêlon, dans un mélange beurre/huile, cuire les croquettes environ 3 minutes de chaque côté.

Sauce :

Porter le bouillon de poulet à ébullition environ 5 minutes.

Ajouter la crème, la moutarde et le poivre. Porter à ébullition et retirer du feu.

Napper les croquettes de cette sauce.

Source : Metro

### Accords vins et mets

**Fruité et léger**

**15 ml** Jus de citron  
**(1 c. à soupe)**

---

Au goût, sel et poivre

---

### SAUCE MOUTARDE

**190 ml** Bouillon de poulet  
**(3/4 tasse)**

---

**190 ml** Crème 15% champêtre  
**(3/4 tasse)**

---

**10 ml** Moutarde de Dijon  
**(2 c. à thé)**

---

Au goût poivre

---



Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

### Accords bières et mets



#### Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---