

Poulet au Kajmak



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

400 g [Kajmak](#)
1 l 1/2 bouillon
1 poulet de 1,2 kg
3 dl lait
4 gousses d'ail
sel

Préparation

Videz, parez le poulet. Pochez-le dans du bouillon plutôt qu'à l'eau pure durant 15 minutes. Tenez-le en réserve. Hachez l'ail. Découpez le poulet, laissez la carcasse et les abattis de côté. Chauffez ensemble le lait et le kajmak dans une marmite aussi étroite que possible. Déposez-y les quartiers de poulet qui doivent être recouverts. Assaisonnez. Réglez le feu très doux, laissez mijoter 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la volaille soit cuite à point. Servez dans un plat creux avec le fond de cuisson au fromage.

Peut-être faudra-t-il plus de temps de cuisson si la volaille n'est pas « à rôtir », c'est-à-dire de plus de 4 mois. Si l'os du sternum ou « brechet » est dur, il faut compter plus d'une heure.