

## Chili blanc au poulet

- 1 poulet rôti désossé (environ 3 tasses)
- 1 tasse de beurre, divisée
- 2 gros oignons, hachés
- 1/4 tasse de farine tout usage
- 3/4 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15% ou 35%
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de Tabasco
- 1 1/2 c. à thé de poudre de chili
- 1 c. à thé de cumin
- 2 c. à thé de sel (moi, 1/2 à 1 de sel de mer)
- 1/2 c. à thé de poivre noir
- 1 canne de 16 oz d'haricots blancs, égouttés
- 2 cannes de 4 oz de piments chili verts, égouttés (moi, 1 poivron vert doux)
- 1 1/2 tasse de fromage Monterey Jack, râpé
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse de crème sure

Dans une grande casserole, fondre 2 c. à soupe de beurre et cuire les oignons quelques minutes.

Dans la même casserole, fondre 6 c. à soupe de beurre, ajouter la farine et bien mélanger. Cuire le roux à feu bas pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait une belle consistance.

Graduellement, ajouter le bouillon de poulet, la crème et le lait. Mélanger et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une belle béchamel.

Ajouter le tabasco, la poudre de chili, le cumin, le sel et le poivre. Ajouter les haricots, les piments chili, le poulet, le fromage et le lait. Cuire à feu doux pendant environ 20 minutes, en brassant à l'occasion.

Ajouter la crème sure.

Servir avec votre garniture préférée: coriandre, fromage, crème sure, piment chili, etc.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Never Enough Thyme](#))