

POULET À L'ESTRAGON

Mai 2005 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,2 Kg
- ★ 50 g de margarine
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 1 faisselle de 100 g
- ★ 8 brins d'estragon
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 11,40 €; (soit 2,85 € par personne)



Recette :

Laisser égoutter la faisselle, la saler et la poivrer. Ciseler finement 4 brins d'estragon. Farcir l'intérieur de la volaille avec les branches d'estragon restantes et la faisselle. Brider le croupion de la volaille avec un pique en bois. Faire fondre la margarine à feu vif dans la cocotte, mettre le poulet et le laisser bien dorer sur toutes ses faces. Saler, poivrer, laisser mijoter à couvert et à feu doux 50 minutes. Retourner et arroser la volaille avec le jus tous les quarts d'heure. Dans une casserole porter à frémissement 10 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Retirer la volaille de la cocotte, la découper et la réserver au chaud (dans du papier aluminium).

Verser le fond de volaille dans la cocotte, ajouter la farine, le cognac, la crème liquide et l'estragon ciselé. Saler, poivrer et bien homogénéiser. Cuire à feu moyen sans couvercle 5 minutes en mélangeant souvent. Servir les morceaux de poulet et napper avec la sauce. Accompagner de riz blanc, tagliatelles fraîches, petits pois frais ou paillassons de pommes de terre.

 On peut remplacer le **poulet** par une petite pintade.

Boisson :

Un Hermitage blanc servi à 10°C ou un Fleurie servi à 13°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.