

POULET AU VINAIGRE

Juin 2006 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,2 Kg coupé en 4
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 10 cl de vinaigre blanc
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 60 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- ★ 2 cuillères à soupe de coulis de tomates
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 5 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 12,00 € (Soit 3,00 € par personne)



Recette :

Faire fondre le beurre avec l'huile à feu moyen dans une cocotte, ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer sur toutes les faces durant 10 minutes. Flamber au cognac. Ajouter le vinaigre, le coulis de tomates, saler, poivrer et poursuivre la cuisson à couvert et à feu doux 40 minutes. Ciseler finement le cerfeuil.

Dans une petite casserole, mélanger vin blanc, moutarde et crème liquide. Faire réduire de moitié à feu doux en tournant. Disposer les découpes de poulet dans un plat, napper de sauce à la moutarde et parsemer de cerfeuil ciselé. Accompagner de pommes de terre sautées persillées ou de gnocchis à la pomme de terre.

 On peut remplacer le **poulet** par deux coquelets (de 600 g pièce) que l'on fait cuire entiers et que l'on coupe en deux en fin de cuisson.

Boisson :

Un Mâcon rouge servi à 14°C. (*)

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