

# POULET MARENGO

Janvier 2009 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,5 Kg
- ★ 100 g d'oignons grelots
- ★ 2 échalotes
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 100 g de lardons natures
- ★ 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 60 g de beurre (40 + 20)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte,  
Casserole, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 11,85 € (Soit 1,98 € par personne)



## Recette :

Couper le poulet en morceaux et fariner ceux-ci. Peler les échalotes, les couper en quatre. Peler les oignons. Porter à frémissement 10 cl d'eau dans une casserole, couper le feu, ajouter le fond de volaille déshydraté et bien mélanger. Dans une cocotte faire chauffer 40 g de beurre et l'huile, ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer sur toutes les faces à feu mi-vif, ajouter échalotes, lardons et oignons et laisser légèrement colorer. Baisser le feu, mouiller avec le vin blanc, saler, poivrer, incorporer le sucre et le bouquet garni. Mélanger 2 cuillères à soupe de concentré de tomate avec le fond de volaille, verser sur les morceaux de poulet. Couvrir et laisser cuire à feu doux 60 minutes en remuant de temps en temps.

Ciseler finement le persil. Peler les champignons, les émincer et les faire suer dans une poêle à feu moyen avec le reste de beurre jusqu'à presque évaporation totale de l'eau de végétation. Les ajouter dans la cocotte 15 minutes avant la fin de cuisson. Retirer le bouquet garni, disposer les morceaux de volaille au centre d'un plat, entourer de tagliatelles fraîches, napper de sauce aux champignons, lardons et oignons grelots et parsemer de persil ciselé.

## Boisson :

Un Costières de Nîmes rouge servi à 16°C. (\*)

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