






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 6
- Préparation :  15 mn
- Cuisson :  1h
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de Bresse découpé par votre boucher
- 25 cl de vin blanc sec
- 15 cl de vinaigre de vin
- 20cl de crème épaisse
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail épluchées
- 2 carottes
- 3 tomates
- bouillon dégraissé
- thym
- Farine

POULET AU VINAIGRE

* PRÉPARATION *

Dans une large sauteuse, sur feu vif, dans un joli beurre blond, faire dorer les morceaux de poulet. Retirer les suprêmes et continuer doucement la cuisson des cuisses pendant 20 minutes.

Réserver le poulet et faire revenir les légumes : ail en gousses entières, oignon émincé, carottes et tomates épluchées et découpées en brunoise. Ajouter le thym. Saler et poivrer. Bien remuer et déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition. Ajouter le vinaigre. Laisser réduire de moitié à petit feu.

Ajouter le poulet, remuer et singer avec une belle cuillère de farine.

Couvrir de bouillon de volaille dégraissé et laisser frémir à feu doux pendant 20 minutes. Le bouillon doit être réduit de moitié.

Réserver la volaille. Filtrer la sauce. La remettre dans la cocotte, crémer et porter à frémissement.

Rectifier l'assaisonnement et server la volaille nappée de sauce.

Servir avec des pommes paillasson ou un gratin dauphinois.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com