

Poulet au vinaigre

Recette pour quatre personnes

Ingrédients :

1 poulet d'environ 1,7 kg
150 g de beurre
5 petits oignons
5 échalotes
2 branches d'estragon frais
3 gousses d'ail en chemise
3 carottes coupées grossièrement
1 dl de bon vinaigre de vin à l'estragon
2 dl de fond blanc
1 cuillère de concentré de tomate
2 petites cuillères de farine
1 petite cuillère de moutarde
500 g de crème
1 tasse de tomates concassées

Préparation :

Découper le poulet en huit morceaux (2 cuisses, 2 entrecuisses, 2 filets, 2 ailes). Les mettre à revenir dans une cocotte épaisse avec un bon morceau de beurre, joindre la carcasse coupée en trois, saler et poivrer. Les morceaux doivent être légèrement et régulièrement dorés. Ajouter carottes, oignons, échalotes, ail et estragon, couvrir et cuire à four chaud. Dès la mi-cuisson, mouiller régulièrement avec un filet de vinaigre afin que la vapeur dégagée pénètre bien les chairs. En fin de cuisson, pour faire la sauce, décanter les morceaux et les réserver au chaud dans un plat couvert. Dégraisser le fond de cuisson. Faire pincer en déglaçant avec un peu de vinaigre, ajouter un peu de fond blanc. Laisser réduire. Mélanger dans une tasse la moutarde, la farine et le concentré de tomate, ajouter ce mélange à la sauce en cours de réduction, bien remuer et ajouter la crème. Réduire à nouveau puis passer la sauce au chinois et ajouter la tomate concassée. Rectifier la sauce. Napper les morceaux de poulet.

Servir avec du riz créole et accompagner d'un bon Bourgogne (Monthélie par exemple).