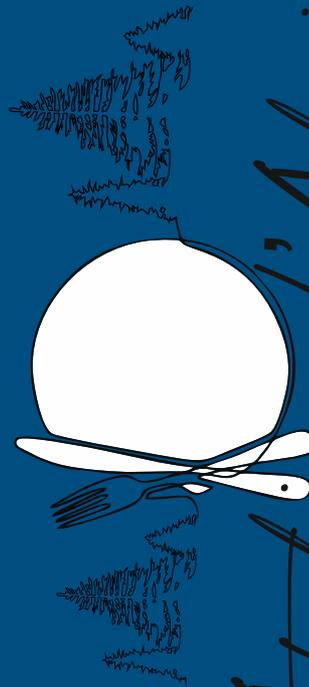




Fiche Recette Poulet Grand- Mère

25 rue du théâtre du peuple 89540 BUSSANG

Tél 06 75 64 37 12



L'Atelier d'Alain

Cours de cuisine pour particuliers et professionnels

Préparez un Poulet Grand-Mère

Temps de préparation:
30 minutes

Temps de cuisson:
40 minutes

Description.

Un grand classique de la cuisine française

Ingrédients. (4 PERSONNES)

1 poulet fermier Label Rouge d'environ 1,2 kg

125 g de champignons de paris

3 belles échalotes

3 c.à.s de crème épaisse

1 c.à.s de coulis de tomate ou une c.à.c de concentré

10 cl. de vin blanc

5 cl. de Cognac

25 cl de fond de volaille

40 g de beurre

1 c.à.s de farine

Huile d'olive

Herbes aromatiques : Cerfeuil, estragon, persil

Sel, poivre

Instructions

Découper le poulet fermier en morceaux, puis les faire revenir de chaque côté dans une cocotte sur feu moyen pendant quelques minutes dans un mélange de beurre et d'huile, pour obtenir une belle coloration. Saler, poivrer, puis baisser le feu et laisser cuire à couvert en comptant 15 minutes par 1/2 kg en surveillant. Une fois cuits, sortir les morceaux de poulet et les réserver au chaud au four à très faible température.

Suite

Pendant ce temps, émincer les champignons et les échalotes préalablement épluchés pour la sauce.

Dans cette même cocotte, faire sauter à feu vif les champignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ajouter alors les échalotes, les laisser suer quelques instants avec les champignons.

Saupoudrer l'ensemble de farine, bien mélanger et laisser cuire pendant 2 ou 3 minutes. Puis, verser le cognac, le vin blanc, le fond de volaille, la crème épaisse, le coulis de tomates, les $\frac{3}{4}$ des herbes fraîches ciselées. Goûter, ajuster l'assaisonnement.

Porter à ébullition sur feu vif en remuant sans discontinuer avec une cuillère en bois.

Quand la sauce bout, baisser le feu et laisser mijoter 5 à 6 minutes. Remettre alors les morceaux de poulet fermier dans la sauce avec le jus de cuisson, couvrir et faire chauffer 5 minutes à feu doux sans laisser bouillir (pour ne pas faire durcir le poulet).

Servir avec le reste d'herbes fraîches ciselée.