

RECETTE CUISINE des GONES

POULET Â L'AIL DE TANTE PAULETTE

6 Personnes

Ingrédients :

- 1 poulet tendre et bien en chair 1kg400
- 100 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 40 gousses d'ail
- 1 verre de cognac
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de persil haché

Recette:

- découper le poulet en 8 morceaux (sans la carcasse) salez et poivrez
- le faire revenir avec 100 gr.
- de beurre et l'huile, avec les gousses d'ail en chemise. (ne pas enlever la peau)
- faire dorer 1/4 h flambé avec le cognac.
- laisser cuire 10 minutes.
- déglacer avec le vin blanc.
- au bout de 35 minutes servir avec les gousses d'ail en décor, et du persil hache en dernière minute.

Une vieille recette lyonnaise délicieuse.

Bon Appétit

