

RECETTE CUISINE des GONES

POULET AU VINAIGRE PAUL BOCUSE



Ingrédients pour 4 personnes :

1 volaille de 1,5 kg vidée et coupée en 8
4 échalotes
150g de beurre
1/4l de bon vinaigre de vin

Commentaire :

Cuisson impeccable avec la méthode au four à couvert Th.4
Pas facile de monter la sauce. Bien dégraisser.
La chair n'a pas pris le goût de vinaigre. La sauce n'a que peu de saveurs.
Le titre devrait être "Volaille de Bresse sautée et sauce au vinaigre".

Recette:

Faire chauffer 100g de beurre dans un plat à sauter
de grandeur appropriée à tenir juste les morceaux.
Assaisonner les morceaux avec sel et poivre et les faire colorer légèrement.
Le beurre doit conserver toute sa couleur blonde.
Couvrir et poursuivre la cuisson à four chaud, sans excès, une vingtaine de mn.
Cuits à point, les morceaux de volaille sont réunis sur un plat,
couverts et tenus à chaud.
Faire revenir à blanc 4 échalotes hachées dans le beurre du plat à sauter.
Déglacer avec le vinaigre de vin.
Faire réduire de moitié et monter cette sauce avec 50g de beurre.
Verser la sauce sur les morceaux de poulet qui doivent être
soigneusement nappés.



Bon Appétit