



POULET AU VINAIGRE FAÇON HUGON

Ingrédient : pour 4 personnes

1 poulet d'environ 1,5 kg
1 cuillère d'huile
2 gousses d'ail
1 gros oignon
2 échalotes
4 tomates
25 cl de vinaigre de vin
50 cl de vin blanc
50 cl de crème
15 cl de bouillon
2 brins d'estragon
Thym
Sel, poivre

Recette :

Découper le poulet en 6 morceaux.

Chauffer l'huile dans une sauteuse et faire suer et colorer les morceaux en les retournant de tous les côtés.

Les retirer et les maintenir au chaud.

Hacher finement l'ail, l'oignon et les échalotes, mettre l'ensemble dans une sauteuse, mélanger et laisser fondre sans colorer.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées.

Saupoudrer avec la farine. Mélanger.

Verser le vinaigre, le vin blanc, le bouillon. Ajouter le thym, sel et poivre.

Mélanger jusqu'à ébullition.

Remettre les morceaux de poulet.

Couvrir la sauteuse et laisser cuire doucement pendant 45 mn.

Sortir les morceaux de poulet.

Incorporer la crème et faire réduire à feu doux pendant 1 h.

Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement et réchauffer le poulet dans la sauce.

Pour servir, verser dans un plat creux chauffé et saupoudrer l'ensemble d'estragon haché.



Bon Appétit