

RECETTE CUISINE des GONES

POULET AU VINAIGRE

Ingrédient : Pour 4 personnes

1 poulet coupé en morceaux,
75 g. de beurre,
2-3 échalotes,
15 cl de bon vinaigre de vin vieux,
5 cl de vin blanc,
1 cuillère à café de farine, sel, poivre.

Recette :

Dans une sauteuse, sur feu moyen, dans 30 g de beurre, faire dorer les morceaux de poulet sur toutes leurs faces.

Lorsque la coloration est obtenue, enlever les morceaux de volaille et faire dorer à peine les échalotes.

Mettre les morceaux de volaille et les échalotes dans une cocotte, saler et poivrer, arroser avec 10 cl de vinaigre et couvrir très rapidement pour éviter son évaporation.

Mettre au four doux et laisser cuire 25 à 30 minutes, selon la grosseur des morceaux.

Retirer les morceaux de poulet.

Réserver*. ((Retirer et garder au chaud.*).

Dans la cocotte, verser le reste de vinaigre et le vin blanc, laisser 4 à 5 minutes à petite ébullition.

Ajouter le reste de beurre malaxé avec la farine; bien remuer à la spatule pour obtenir un épaississement et une homogénéité de la sauce.

Rectifier l'assaisonnement.

Napper simplement les morceaux de poulet avec le contenu de la sauteuse.

source: <http://o.maley.free.fr/>



Bon Appétit