



POULET AU VINAIGRE FAÇON GEORGES BLANC

Ingrédients : pour 4 personnes

1 beau poulet de Bresse 1,6 kg à 1,8 kg,
150 g de beurre,
5 petits oignons ou 1 gros oignon coupé en quatre,
5 échalotes, 2 branches d'estragon frais,
3 gousses d'ail en chemise,
3 carottes coupées grossièrement,
1 dl de bon vinaigre de vin à l'estragon,
Sel, poivre,
2 dl de fond blanc ou consommé ou eau,
1 cuillère de concentré de tomates,
2 petites cuillères de farine,
1 petite cuillère de moutarde,
500 g de crème double,
1 bonne tasse de tomate concassée bien réduite,
250 g de riz créole (garniture).

Commentaire :

Ne pas oublier les échalotes. Four Th.4
5 cl. de vinaigre
20 mn après.
Bien dégraisser.
Déglçage avec 5 cl.
Concentré de tomate en tube.
Sel, poivre.
Très bon !
Excellent équilibre entre les acidités (vinaigre, tomates) et l'onctueux.
A signaler l'ajout de moutarde.

Recette:

Vider et découper le poulet en 8 morceaux (2 cuisses, 2 entrecuisses, 2 filets, 2 ailes).
Les mettre à revenir dans une cocotte épaisse (en fonte par exemple) avec un bon morceau de beurre.
Joindre la carcasse coupée en 3.
Assaisonner sel et poivre ; les morceaux doivent être légèrement et régulièrement dorés.
Ajouter les carottes, les oignons, l'ail, et cuire couvert à four chaud.
A partir de la mi-cuisson (environ 15 mn) mouiller légèrement avec un filet de bon vinaigre de vin afin que la vapeur dégagée pénètre bien les chairs.

En fin de cuisson, pour faire la sauce, décanter les morceaux et les réserver au chaud dans un récipient ou le plat de service couvert.

Dégraisser le fond de cuisson.

Faire pincer en déglaçant avec un peu de vinaigre, ajouter un peu de fond blanc.

Laisser réduire avec les divers aromates.

Pendant que la réduction s'amorce, mélanger dans une tasse la moutarde, la farine et le concentré de tomates, ajouter ce mélange à la sauce en cours de réduction et bien remuer.

Puis ajouter la crème.

Mettre à réduire jusqu'à obtenir la bonne consistance.

Passer la sauce au chinois et ajouter la tomate concassée.

Rectifier la sauce.

Napper les morceaux dressés dans le plat de service.

Servir le riz créole en accompagnement.

MON CONSEIL

Si la qualité de la volaille détermine la réussite de ce plat, ce sont les sucs de cuisson qui donnent toute sa sapidité à la sauce.

Le rissolage des morceaux doit donc être conduit avec soin et avec suffisamment de beurre.

Les grosses volailles (2 kg et plus) se prêtent bien à cette préparation.

Ne pas oublier d'augmenter le temps de cuisson en conséquence.

Si ce plat doit être préparé à l'avance, le tenir au chaud couvert et allonger la sauce qui doit recouvrir tous les morceaux.

Si la sauce venait à trop réduire l'allonger avec un peu d'eau ou de crème.



Bon Appétit