

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **POULET au VINAIGRE**

#### **Ingrédients :**

- 1 poulet environ 1,5 kg
- 1 cuillère d'huile
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 4 tomates
- 1 verre de vinaigre de vin
- 50 cl de vin blanc (mâconnais)
- 50 cl de crème
- 20 cl de bouillon de poule
- estragon, thym,
- sel, poivre

#### **Recette:**

- Découper le poulet en six morceaux.
- Chauffer l'huile dans une sauteuse et faire suer et colorer les morceaux en les retournant de tous côtés
- Les retirer et les maintenir au chaud.
- Hacher l'ail, l'oignon et les échalotes, mettre l'ensemble dans la sauteuse, mélanger et laisser fondre sans colorer.
- Ajouter les tomates pelées, saupoudrer avec la farine mélangée.
- Verser le vinaigre, le vin blanc, le bouillon.
- Ajouter le thym, sel, et poivre mélangé jusqu'à ébullition.
- Remettre les morceaux de poulet. Couvrir la sauteuse et laisser cuire doucement 45 minutes.
- Sortir les morceaux de poulet incorporer la crème réduire à feu doux pendant 1 h
- Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement et réchauffer le poulet dans la sauce.
- Servir, dans un plat creux saupoudrer d'estragon haché.

**Bon Appétit**