

RECETTE CUISINE des GONES



POULET AU VINAIGRE CAFÈ DU MUSÉE

Ingrédients : pour 4 personnes

1 poulet de 1,5 kg,
100g de beurre,
2 tomates fraîches,
5 cl de vinaigre de vin,
2 dl de vin blanc,
1 c.à s. de tomate concentrée
50g de farine,
1dl de crème fluide,
1 tête d'ail, 1 bouquet garni, sel, poivre .

Recette:

Videz le poulet et découpez-le en 8, farinez les morceaux puis faites les blondir dans une noisette de beurre.

Salez et poivrez.

Ajoutez la tomate concentrée; flambez avec le vinaigre et le vin blanc.

Mouillez au fond de volaille.

Ajoutez les tomates fraîches coupées en dés ainsi que le bouquet garni.

Laissez cuire 20mn environ suivant la qualité du poulet.

Disposez les morceaux de poulet dans un plat de service.

Ajoutez la crème et la sauce, laissez réduire pour que la sauce soit onctueuse, puis passez la sur les morceaux de poulet.



Bon Appétit