

Poulet au vinaigre
Une recette du chef Ludovic
Perraudin

Restaurant : *Le Père*
Claude -
75015 Paris

Temps de préparation : 1 heure

Coût moyen : 7 euros

Niveau de difficulté : Simple



Ingredients (pour 4-5 personnes)

1 poulet de Bresse de 1,8 kg
3 cuillerées à soupe de concentré de
tomate
1 l de fond de volaille

20 cl de vin blanc
20 cl de vinaigre de vin vieux
40 g de beurre
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
3 échalotes
1 tête d'ail
1 botte d'estragon
Sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 - Découper votre volaille en huit morceaux, les cuisses et les blancs en deux (avec la carcasse faire un simple bouillon de volaille). Les faire colorer, dans une cocotte, avec du beurre et de l'huile d'olive, ajouter les échalotes émincées et l'ail en gousse.
- 2 - Une fois les morceaux de volaille bien colorés, verser le vin blanc et laisser réduire à sec. Puis, ajouter le vinaigre de vin vieux et réduire une fois encore à sec.
- 3 - Mouiller avec le bouillon de volaille (ou faire un vrai fond), ajouter le concentré de tomate et la botte d'estragon. Porter à ébullition et écumer. Laisser cuire environ 45 à 50 minutes.
- 4 - Après cuisson, sortir les morceaux de volaille et retirer la botte d'estragon; pour faire réduire la sauce jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
- 5 - Verser la sauce sur la volaille. Si vous le désirez, vous pouvez également crémer, avec une crème épaisse. Bon appétit !