

Poulet au vin et au vinaigre de vin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- 1 poulet
- 30 g de beurre
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- une dizaine de gousses d'ail
- sel
- poivre

Pour la sauce :

- 1 dl de vinaigre de vin
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de moutarde
- 1 c à café de concentré de tomates
- 150 g de crème fraîche

Recette:

- Coupez le poulet en morceaux, assaisonnez-les.
- Faites-les dorer en cocotte de tous les côtés dans le mélange beurre-huile.
- Ajoutez les gousses d'ail non pelées.
- Lorsque le poulet est bien doré, retirez la graisse de poulet de la cocotte.
- Mouillez de vinaigre et mélangez sur feu moyen pour que les morceaux de poulet s'en imprègnent bien.
- Couvrez ensuite et laissez cuire doucement 30 minutes. Le vinaigre doit avoir réduit de trois quarts.
- Retirez alors le poulet d'une part et les gousses d'ail de l'autre et gardez le tout au chaud.
- Mélangez le vin blanc, le concentré de tomates et la moutarde.
- Versez le tout dans la cocotte et laissez réduire 5 minutes sur feu vif en remuant au fouet à sauce.
- Ajoutez la crème fraîche, laissez encore réduire.
- Pressez les gousses d'ail cuites pour en extraire la pulpe, ajoutez-les dans la sauce en fouettant, passez au chinois, rectifiez l'assaisonnement.
- Remettez les morceaux de poulet dans la sauce pour les réchauffer.
- Servez avec du ris, des croûtons frits à volonté, des pâtes, ...

Boisson

Un Pouilly-Fuissé 1990.