



UN POULET SAVOUREUX POUR LES FÊTES

Ingrédients

- 1 poulet
- 100-150gr. de bolets des bois
- 8 tomates cerises
- Huile d'olive
- Sel de Guérande
- 1 tête d'ail
- 1 botte de persil plat

Préparation

Détailler le poulet en morceaux: pillons, hauts de cuisse, blancs.

Verser de l'huile d'olive dans une cocotte et y ajouter du beurre clarifié.

Salier la viande sur le côté chair.

Rôtir à feu fort les différents morceaux, pour faire dorer la peau. Réserver la viande.

Dans la même cocotte, déglacer avec du vinaigre de vin, baisser le feu et remettre la viande dans la cocotte.

Ajouter des gousses d'ail, ainsi que les tomates cerises et aromatiser avec du persil plat. Faire cuire un instant.

Finalement, mouiller avec du vin blanc sec.

Couvrir et mettre au four à 180 degrés pendant 40 minutes.

Faire revenir dans une poêle pas trop chaude les bolets coupés et assaisonner avec un peu de sel de Guérande.

Dressage

Dresser sur une assiette 2 morceaux de viande, arroser avec le jus.

Disposer des gousses d'ails et des tomates confites.

Répartir quelques bolets sur l'assiette et décorer de fines herbes.

Accord en vin

Pinot noir, Caves du Prieuré de Cormondèche

