

Poulet au vin des monts du beaujolais

Ingrédients pour 8 personnes

2 1/5 kg poulet fermier
250 g lard de poitrine demi-sel
1 bouteille beaujolais
300 g champignons de Paris
300 g petits oignons
1 gousse ail
1 bouquet persil plat
1 bouquet garni
3 c. à café farine
2 c. à café huile
40 g beurre
sel et poivre

Découpez le poulet en 12 morceaux. Mettez le lard dans une casserole, recouvrez d'eau froide, amenez à ébullition, égouttez-le et séchez-le, puis coupez-le en petits dés. Pelez les oignons. Triez les champignons, lavez-les rapidement, séchez-les.

Faites rissoler les lardons à feu doux dans une cocotte avec l'huile, puis retirez-les. Faites fondre le beurre dans la cocotte et mettez-y les morceaux de poulet à colorer. Dès qu'ils sont dorés, ajoutez les oignons pour qu'ils dorent eux aussi.

Ajoutez les champignons; laissez-les rissoler 5 minutes sur bon feu, saupoudrez avec le persil et l'ail hachés ensemble. Remuez. Saupoudrez de farine et remuez souvent jusqu'à ce qu'elle roussisse. Ajoutez enfin le bouquet garni, salez légèrement à cause du lard, poivrez.

Mouillez avec le beaujolais, remuez le contenu de la cocotte et laissez le vin réduire presque de moitié sur feu vif en remuant encore de temps en temps. Couvrez. Laissez cuire ainsi pendant 1 h à frémissement en découvrant légèrement la cocotte pendant le dernier quart d'heure de cuisson si vous voyez que le liquide est encore trop abondant.

QUEL VIN SERVIR ? Pour accompagner ce plat bien typé, vous choisirez un beaujolais, bien sûr. Nous vous conseillons un des dix crus de ce vignoble, et particulièrement un moulin-à-vent, réputé comme étant le premier. Assez corsé, avec un caractère vineux qui rappelle les grands bourgognes, il mettra royalement en valeur la viande et la sauce.

Temps de préparation: 0h45+

Classification: poulet (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Prima

Date: 29.05.2005

Enregistré par: démo