

Poulet à l'estragon

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet
- 1 cube bouillon de volaille
- 20 cl eau
- 1 feuille laurier
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 c. à soupe madeire
- sel et poivre
- 4 c. à soupe crème fraîche
- 2 gousses ail pilées
- 10 cl vin blanc sec
- 1 jaune d'oeuf
- 4 c. à soupe estragon haché menu
- 2 c. à soupe autres herbes hachées menu

Découper le poulet, le faire revenir dans un peu d'huile dans une cocotte puis ajouter le cube de bouillon de volaille délayé dans l'eau et laisser mijoter 20 minutes.

Saler et poivrer les morceaux de poulet. Les arroser de Madeire et y ajouter la feuille de laurier, les échalotes et la carotte entière. Recouvrir et laisser mijoter 1 heure à feu doux.

Disposer les morceaux de poulet dans un plat de service et les conserver au chaud. Enlever du bouillon la carotte, les échalotes et la feuille de laurier. Y incorporer la crème fraîche et les gousses d'ail. Enfin ajouter le vin, le jaune d'oeuf et les herbes.

Temps de préparation: 2:00

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

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo