

Poulet au vinaigre

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet de 2 kg
- 3 blancs de poireaux nettoyés
- 1 branche de céleri
- 4 échalotes
- 100 g de beurre (ou margarine)
- 10 cl de vinaigre de vin
- 10 cl de vin blanc sec
- sel, poivre

Couper les blancs de poireaux. Effiler la branche de céleri. Peler et émincer les échalotes.

Couper le poulet en morceaux. Faire dorer le poulet à la cocotte avec 50 grammes de beurre. Saler et poivrer. Quand la volaille est dorée de tous côtés, ajoutez le vinaigre, le vin blanc et les légumes; couvrez et laissez cuire 1 h 15 min à petit feu en remuant de temps en temps.

Lorsque le poulet est cuit, le retirer de la cocotte. Passer la sauce au mixeur puis la remettre dans la cocotte avec les morceaux de poulet et le reste de beurre. Faire chauffer à feu doux 7 à 8 minutes avant de servir.

Préparation: 15 min. Cuisson: 1 h 25 min.

Le secret de la réussite: Utiliser pour cette recette un vinaigre de bonne qualité à l'ancienne et aromatisé à l'estragon ou à l'échalote.

Classification:

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo