

Poulet

Volaille de bresse au vinaigre, embeurrée de pommes de terre et petits légumes



2h05 **35 min** **1h30** **0** **853**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la volaille

- 1 Faire revenir les cuisses de poulet dans une poêle chaude, les faire colorer. Stopper la cuisson quand elles sont dorées.
 - 2 Faire chauffer une sauteuse avec l'huile d'arachide.
 - 3 Peler et ciseler finement les oignons à l'aide d'un couteau éminceur puis les faire revenir dans la sauteuse.
 - 4 Ajouter les morceaux de poulet quand les oignons sont colorés.
 - 5 Verser le concentré de tomate, le vinaigre, la moutarde et le vin blanc. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
 - 6 Saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
 - 7 Retirer les morceaux de poulet après les 30 minutes de cuisson, les déposer sur une assiette. Réserver au chaud.
 - 8 Faire réduire le bouillon de moitié sur feu vif.
 - 9 Laver et couper les tomates en dés.
- Quand le bouillon a réduit de moitié, baisser sur feu

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la volaille

4 Cuisse(s) de poulet

Ingrédients pour la sauce à l'ail

1 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
50 g **Beurre**
25 cl **Vinaigre de vin blanc**
25 cl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'embeurrée de pommes de terre

- 10 doux. Monter au beurre en fouettant énergiquement jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.
- 11 Remettre les morceaux de poulet et les dés de tomate, faire cuire pendant 5 minutes. Réserver au chaud.

Étape 2

Préparation de l'embeurrée de pommes de terre

- 1 Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée. Stopper la cuisson quand la lame d'un couteau pénètre sans résistance dans la chair.
- 2 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Égoutter les pommes de terre dans une passoire, les éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Dans un saladier, ajouter le beurre, la ciboulette ciselée et la crème, puis écraser le tout à l'aide d'un presse purée. Réserver au chaud.

Étape 3

Préparation des légumes

- 1 Laver et éplucher les navets et les carottes à l'aide d'un économe. Laver les poireaux.
- 2 Tailler les navets en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Faire chauffer le bouillon de volaille dans une casserole, déposer les carottes.
- 4 Préparer un saladier d'eau froide avec des glaçons.
- 5 Faire cuire les carottes jusqu'à ce que la lame d'un couteau puisse pénétrer sans résistance. Puis les déposer dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 6 Répéter la même opération pour les navets et les poireaux.
- 7 Faire chauffer une poêle avec du beurre et du miel. Faire revenir les légumes dans la poêle pendant quelques minutes.

Étape 4

Préparation du beurre vert

- 1 Hacher le persil et l'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Mélanger le beurre, le persil et l'ail dans un bol, réserver au réfrigérateur.
- 3 Il est possible de le démouler quand il s'est solidifié et de le mettre dans du film alimentaire pour pouvoir mieux l'utiliser.

Étape 5

Cuisson des champignons

- 1 Laver les shiitakes et les pleurotes plusieurs fois à l'eau.
- 2 Faire chauffer une poêle sans matière grasse, déposer les champignons jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.
- 3 Égoutter les champignons puis les faire revenir pendant quelques minutes dans une poêle avec un peu de

3 **Pomme(s) de terre**
80 g **Beurre**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

Ingrédients pour la cocotte de légumes

8 **Navet**
4 **Poireau**
8 **Carotte(s)**
300 g **Shiitake**
300 g **Pleurote(s)**
10 g **Beurre**
1 c. à soupe **Miel**
1 **Glaçon(s)**
20 cl **Bouillon de volaille**

Ingrédients pour le beurre vert

200 g **Beurre**
0.5 botte(s) **Persil frisé**
1 **Gousse(s) d'ail**

beurre vert. Réserver.

Étape 6

Dressage

- 1** Déposer une cuisse de volaille sur une assiette.
- 2** Déposer une grosse noix de purée, adosser les légumes.
- 3** Pour un rendu plus élaboré, réaliser une quenelle de purée à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 4** Dresser harmonieusement les champignons à côté de la volaille.
- 5** Napper la volaille de sauce, servir chaud.