



## Poulet sauté au vinaigre de Nanteuil-les-Meaux

### PROGRESSION

#### Pour le poulet

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Levez les blancs et les cuisses du poulet (ou demandez à votre volailler de s'en charger).

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y colorer rapidement les morceaux de poulet. Placez les cuisses dans un grand plat allant au four et faites-les cuire au four pendant 20 min, puis ajoutez les blancs et poursuivez la cuisson pendant 10 min.

#### Pour la sauce

Épluchez les oignons et les échalotes, puis émincez-les. Lavez les tomates, épépinez-les et taillez-les en cubes. Épluchez l'ail, dégermez-le et hachez-le. Faites suer les oignons et les échalotes avec le beurre dans une sauteuse pendant quelques minutes, puis ajoutez les tomates, le concentré de tomates, l'ail et le thym. Déglacez au vinaigre. Laissez mijoter pendant 30 min. Salez et poivrez.

#### Pour les champignons

Coupez-en le pied, lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites sauter les champignons à feu moyen pendant 5 min.

#### Finition et dressage

Répartissez les morceaux de poulet dans des assiettes. Nappez de sauce et ajoutez les champignons. Effeuillez l'estragon, lavez-le, ciselez-le et parsemez-en les assiettes. Arrosez d'un trait de vinaigre et servez.

Ma cuisine de bistrot

RECETTE POUR : 4 personnes  
 DATE D'ÉDITION : 26/07/2017  
 SAISONNALITÉ : AUTOMNE/HIVER  
 CATÉGORIE DE PLAT : VOLAILLES

Durée de préparation : 30'

Temps de cuisson : 40'

#### Ingrédients

Pour le poulet
1 poulet fermier 1,8 kg environ 80 g de beurre
Pour la sauce
4 oignons jaunes 4 échalotes 4 tomates roma 3 gousses d'ail 80 g de beurre 1 cuil. à soupe de concentré de tomates 1 brin de thym 20 cl de vinaigre de nanteuil-lès-meaux ou, à défaut, de vinaigre de vin vieux + un peu pour le dressage PM sel et poivre du moulin
Pour les champignons
1 kg de champignons de paris 100 g de beurre
Finition et dressage
1/2 bouquet estragon PM sel et poivre du moulin

