Christophe Marguin

Poulet

Volaille au vinaigre

1h25	35 min	50 min	0	517
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des tomates

1. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
2. Porter à ébullition une casserole d'eau et plonger les tomates pendant 1 minute pour les monder.
3. Mettre les tomates dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour stopper la cuisson.
4. Peler les tomates à l'aide d'un couteau d'office, puis les concasser en dés grossiers.
5. Éplucher et émincer l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
6. Faire revenir les échalotes ciselées dans une poêle chaude puis ajouter les dés de tomate.
7. Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que les tomates soient bien cuites, réserver.

Étape 2

Préparation et cuisson de la volaille

1. Découper la volaille en morceaux à l'aide d'un couteau à désosser.
2. Peler et hacher l'ail.

Faire chauffer un sautoir avec le beurre et l'huile d'olive.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la volaille au vinaigre

- 1 **Poulet(s)**
- 15 cl **Vinaigre de vin**
- 25 cl **Bouillon de volaille**
- 40 g **Beurre**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 0.5 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Glaçon(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le concassé de tomate

- 2 **Tomate(s)**
- 1 **Echalote(s)**

3 puis ajouter l'ail et le faire suer.

4 Ajouter les morceaux de poulet, les faire colorer légèrement.

5 Ajouter le concentré de tomate et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

6 Verser le vinaigre pour déglacer les sucs de cuisson, puis faire réduire sur feu vif.

7 Mouiller avec le bouillon de volaille et laisser cuire sur feu doux pendant 20 minutes.

8 Enlever les morceaux de volaille et réserver sur assiette, puis faire réduire le jus de cuisson.

9 Verser la crème dans le sautoir, faire réduire sur feu vif de nouveau.

10 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Étape 3

Dressage

1 Dresser les morceaux de volaille sur assiette puis napper avec la sauce.

2 Verser le concassé de tomate et servir aussitôt.