Poulet

Poulet flambé à l'armagnac

45 min	15 min	30 min	0	532
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du poulet flambé à l'armagnac

1. Couper le poulet en morceaux en ôtant les os et le gras avec un couteau abattre.
2. Éplucher et émincer l'oignon en fines lamelles avec un couteau éminceur.
3. Éplucher la gousse d'ail et l'écraser sous la lame d'un couteau.
4. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte, puis faire dorer l'ail et l'oignon pendant 3 minutes.
5. Ajouter les morceaux de poulet dans la cocotte en les retournant plusieurs fois à l'aide d'une cuillère en bois pour bien les faire dorer.
6. Ciseler le persil et l'ajouter au poulet. Ajouter les feuilles de laurier.
7. Lorsque les morceaux de poulet sont bien colorés, verser le vin blanc et assaisonner avec du sel et du poivre. Poursuivre la cuisson sur feu doux pendant 25 minutes.
8. Si la sauce de la cuisson a tendance à trop réduire, verser un peu de vin blanc.
9. Lorsque la cuisson est terminée, verser l'armagnac dans la cocotte et le faire flamber à l'aide d'un briquet.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le poulet flambé à l'armagnac

- 1 **Poulet(s)**
- 2 **Oignon(s)**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 50 g **Beurre**
- 0.5 verre(s) **Vin blanc**
- 20 cl **Armagnac**
- 4 feuille(s) **Laurier**
- 8 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

1. Rectifier l'assaisonnement et disposer les morceaux dans un plat de service chaud nappé de sauce. Servir.