



Poulet

# Poulet aux vinaigres



**1h15** **15 min** **1h** **0** **587**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le poulet

1 **Poulet(s)**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Echalote(s)**  
15 cl **Vin blanc**  
20 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce au vinaigre

5 cl **Vinaigre de vin blanc**  
5 cl **Vinaigre balsamique**  
1 c. à café **Concentré de tomate**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Bouillon cube déshydraté**  
25 cl **Eau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Dressage

### Étape 1

#### Préparation du poulet

- 1 Faire fondre le beurre dans une cocotte.
- 2 Faire revenir les morceaux de poulet sur feu vif pendant 5 minutes sur chaque côté.
- 3 Eplucher et émincer l'échalote, l'ajouter dans la cocotte avec les gousses d'ail entières et le vin blanc.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Cuire sur feu doux pendant environ 30 minutes.

### Étape 2

#### Préparation de la sauce au vinaigre

- 1 Ajouter les vinaigres, les laisser réduire sur feu vif, sans couvrir, pendant 5 minutes.
- 2 Veiller à retourner les morceaux de poulet à mi-cuisson de manière à permettre à la chair de s'imbibber de réduction de vinaigre.
- 3 Pendant ce temps, dissoudre le bouillon cube dans un bol d'eau chaude.
- 4 A la fin de la cuisson, réserver les morceaux de poulet et les gousses d'ail dans un plat.

Ajouter. dans la cocotte. le bouillon ainsi que le

- 5 concentré de tomate.
- 6 Laisser réduire pendant 5 minutes, sur feu vif.
- 7 Au bout de ce temps, ajouter la crème liquide.
- 8 Faire épaissir la sauce pendant 5 minutes sur feu vif, en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois.

4 branche(s) **Estragon**

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Napper les morceaux de poulet de sauce, ajouter une branche d'estragon et servir.