

*Poulet*

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

**2h05**

TEMPS TOTAL

**35 min**

PRÉPARATION

**1h30**

CUISSON

**0**

REPOS

**853**

CALORIES

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****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

**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 épilucher 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 épilucher les navets et les carottes à l'aide d'un économiseur. 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.