

Poulet Volaille au vinaigre


1h25 35 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

517

CALORIES

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)

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.

- 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.