



Poulet au vin blanc

Ingrédients :

- ◆ 1 poulet en morceaux
- ◆ Beurre Échalotes Gousses d'ail
- ◆ Vinaigre Vin blanc
- ◆ Bouillon de volaille
- ◆ Ciboulette Sel Poivre

Préparation :

Faire dorer vos morceaux de poulet dans du beurre. Les retourner souvent pour leur donner une belle couleur.

Egoutter-les et les réserver dans une autre cocotte.

Hacher l'échalote et l'ail. Faire fondre en remuant, déglacer avec le vinaigre et le vin blanc. Remuer et laisser réduire, ajouter le bouillon.

Verser ce contenu sur le poulet

Au terme de la cuisson mettre le poulet dans un plat creux, y ajouter la ciboulette ciselée

Ajouter une noisette de beurre dans le fond de cuisson en fouettant énergiquement.

Napper vos morceaux de poulet avec cette sauce.

A servir avec une bonne purée maison.