

# POULET EN COCOTTE

Juillet 2003 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ Un poulet fermier de 1,5 Kg
- ★ 50 g de margarine (Beurre/huile)
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 cuillères à soupe de porto rouge (2,5 cl)
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 5 mn

Cuisson : 65 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : de 7,00 à 15,00 €; selon la qualité de la volaille



## Recette :

Porter à frémissement 10 cl d'eau dans une petite casserole, couper le feu, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Faire fondre la margarine à feu vif dans une cocotte, mettre le poulet et le laisser bien dorer sur toutes ses faces. Lorsque la volaille est bien rôtie, baisser le feu, verser le bouillon, ajouter le vin blanc et le porto. Parsemer de thym de Provence, saler et poivrer.

Laisser mijoter à couvert et à feu doux 60 minutes. Retourner et arroser la volaille avec le jus tous les quarts d'heure. Verser la sauce dans une saucière, découper la volaille et servir aussitôt.

Accompagner de pommes sautées, de pommes frites, de gratin dauphinois, de haricots verts, de petits pois, ...

## Boisson :

Un Graves rouge, un Saint Amour ou un Gamay de Touraine servi à 14°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.