

POULET FERMIER sauce « Chasseur »

Ingrédients pour 4/5 personnes

- 1 poulet fermier d'environ 2,200 Kg
- 150 gr de poitrine fumée
- 250 gr de champignons de Paris
- 250 gr de tomates
- 6 échalotes
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil, estragon)
- 50 cl de vin blanc sec

- Flamber, vider et découper le poulet fermier en 8 morceaux.
- Garder et nettoyer les abats, hacher le foie.
- Couper chaque tranche de lard en 4.
- Préparer les champignons, les émincer.
- Ebouillanter les tomates, les peler (éliminer les graines), puis les écraser grossièrement à la fourchette.
- Eplucher et hacher les échalotes.
- Mettre le beurre dans une cocotte sur feu moyen et faire dorer les morceaux de poulet fermier (attention le beurre ne doit pas brûler).
- Sortir les morceaux de poulet.
- Mettre le lard, les échalotes, les champignons, le foie haché et les abats dans la cocotte, remuer pendant 5 minutes puis saupoudrer de farine.
- Faire revenir durant 1 minute.
- Verser ensuite petit à petit le vin, et, sans cesser de remuer, amener à ébullition.
- Ajouter les tomates, les morceaux de poulet et le bouquet garni.
- Saler poivrer
- Couvrir et cuire à feu moyen durant 1h.
- Disposer les morceaux sur le plat de service, maintenir au chaud.
- Faire réduire la sauce, enlever le bouquet garni et les abats, rectifier l'assaisonnement et verser sur le poulet fermier.
- Servir très chaud.

