Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 Metz
TEL : 03 87 62 47 39 – www.gaub-volailles.fr

FRICASSÉE DE POULET DE BRESSE AU VINAIGRE

Par le Chef Georges BLANC

Ingrédients pour 5 personnes :

- Un beau poulet de Bresse
- 150 g de beurre
- 3 carottes coupées grossièrement
- 5 petits oignons ou 1 gros oignon coupé en quatre
- 3 gousses d'ail en chemise
- 2 branches d'estragon frais
- 5 échalotes
- 10 cl de bon vinaigre de vin à l'estragon
- 20 cl de fond blanc ou consommé ou eau
- 1 petite cuillère à soupe de moutarde
- 2 petites cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 500 g de crème double
- 1 bonne tasse de tomate concassée bien réduite
- 1 petite cuillérée à café d'estragon haché
- 250 g de riz créole
- sel, poivre

Préparation :

- Faire découper le poulet de Bresse en 8 morceaux (2 pilons, 2 hauts de cuisses, 2 filets, 2 ailes).
- Les mettre à revenir dans une cocotte épaisse (en fonte par exemple) avec 150 g de beurre.
- Joindre la carcasse coupée en trois.
- Assaisonner.
- Les morceaux doivent être légèrement et régulièrement dorés.
- Ajouter les carottes, les oignons, l'ail, les échalotes, l'estragon en branches et cuire couvert à four chaud.
- A mi-cuisson (environ 30 mn) mouiller régulièrement avec un filet de vinaigre de vin afin que la vapeur dégagée pénètre bien dans les chairs.
- En fin de cuisson, pour faire la sauce, sortir les morceaux et les réserver au chaud dans le plat de service couvert.
- Dégraisser le fond de cuisson.
- Déglacer avec un peu de vinaigre, ajouter un peu de fond blanc.
- Laisser réduire avec les divers aromates.
- Pendant que la réduction s 'amorce, mélanger dans une tasse la moutarde, la farine et le concentré de tomate, ajouter à la sauce en cours de réduction et bien remuer.
- Ajouter la crème.
- Mettre à réduire jusqu'à obtenir la bonne consistance.
- Passer la sauce au chinois et ajouter la tomate concassée.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Napper les morceaux dressés dans le plat de service.
- Parsemer d'estragon haché au départ.
- Accompagner de riz créole.

DU CHEF : Si la qualité de la volaille détermine la réussite de ce plat, ce sont les sucs de cuisson qui donnent toute sa sapidité à la sauce. Le rissolage des morceaux doit donc être conduit avec soin et avec suffisamment de beurre. Les grosses volailles (2 kg et plus) se prêtent bien à cette préparation. Ne pas oublier d 'augmenter le temps de cuisson en conséquence. Si ce plat doit être préparé à l'avance, le tenir au chaud couvert et allonger la sauce qui doit recouvrir tous les morceaux.