

POULET SAUCE POULETTE

Temps de préparation : 0h15

Temps de cuisson : 0h40

Une bonne recette vite faite et savoureuse. Il est impératif d'utiliser un très bon vinaigre, au cidre par exemple, pour la bonne réussite de la recette

Ingrédients:

- 4 cuisses de poulet
- 1 jaune d'œuf
- 1 cube de bouillon de poule délayé dans 20 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de farine
- 10 ml de bon vinaigre
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

- ✚ Faire chauffer le beurre dans une sauteuse à feu moyen, mettre les morceaux de poulet à dorer.
- ✚ Les retirer et saupoudrer de farine. Remuer pendant une minute avec une cuillère en bois, mouiller avec le bouillon sans cesser de remuer.
- ✚ Remettre les morceaux de poulet dans la sauteuse, saler, poivrer et laisser cuire à feux doux et à couvert pendant 40 minutes.
- ✚ Retirer le poulet et le mettre au chaud sur le plat de service.
- ✚ Dans un bol, délayer le jaune d'œuf avec le vinaigre à l'aide d'un fouet. Verser petit à petit une tasse de sauce de poulet sans arrêter de fouetter.
- ✚ Verser le mélange dans la sauteuse tout en remuant et réchauffer sans faire bouillir.
- ✚ Arroser les cuisses avec cette sauce et servir bien chaud.

Accompagnement : des pommes de terre sautées

