

# Poulet au vinaigre d'Orléans

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 15 + 35 min*

## Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 7g d'huile d'olive et beurre
- 3 échalotes
- 3 carottes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 30 cl de vinaigre de vin d'Orléans (Martin Pouret)
- fond de veau ou de volaille préparé avec 30cl d'eau
- 300g de crème fraîche
- Estragon (facultatif)
- 4 à 5 feuilles de Basilic
- 1 pincée de sel



*Ustensiles spécifiques : une poêle et une casserole*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Faire rissoler le poulet dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre pour qu'il dore. Réserver.
- Le mettre ensuite dans une casserole avec les échalotes hachées, les carottes et les oignons découpés en mirepoix (petits morceaux), l'estragon, le basilic, les gousses d'ail écrasées et le concentré de tomates.
- Ajouter une pincée de sel.
- Mouiller avec le vinaigre de vin et ajouter le fond de veau (ou de volaille) dilué dans 30cl d'eau.
- Cuire 20 à 30 min selon la grosseur du poulet.
- Débarrasser la viande et les légumes. Faire chauffer la sauce à feu moyen 5 min pour réduire un peu puis baisser et ajouter la crème.
- Bien mélanger. Remettre la viande et les légumes (si besoin rajouter un peu d'eau).
- Décorer de quelques feuilles de basilic supplémentaires ou d'estragon.
- Servir sans attendre avec du riz et une jardinière de légumes per exemple!

*Bon appétit !!!!*