

POULET MARENGO

Je cherchais quoi me faire qui soit sympa, sorte de l'ordinaire et me change un peu des repas de ces chaînes de restaurations....

c'est hallucinant, en une semaine dans un même hôtel soit 9 repas, j'ai mangé deux fois du saumon et trois fois des côtes de veau, c'est grosso-modo tout ce qu'ils proposaient, mais préparé chaque fois de manière différente..... ah ce que j'aurais aimé le soir une simple soupe de légume ! :-)

Une chance que mon petit périple m'ai permis de passer à Bordeaux où j'ai dégusté (et le mot n'est pas usurpé !) une brochette de saint Jacques au figues qui..... en fait, un véritable concentré de plaisirs ! ;-)

Bon, plus sérieusement, en feuilletant un vieux bouquin nommé " la bonne cuisine chez soi " datant de disons quelques grosses mais grosses dizaines d'années (le dépôt légal n'y figure pas et les pages tiennent au scotch) je suis tombé sur une recette très traditionnelle, celle du poulet marengo !



Et pourquoi pas ?

le moyen de se faire un truc pas compliqué, pas trop cher, traditionnel (là, j'en connaît qui vont sourire.. ;-) et qui me changera de mon idée de base de gibelotte de lapin !

voilà donc mon petit repas pour cette fin de semaine et forcément de début de la suivante.....

Ingrédients :

- un poulet fermier
- 250 g de lard
- 3 tomates (olivettes dans mon cas)
- 200 g de champignons de paris
- une dizaine d'oignons saucier (les petits tout ronds)
- 2 gousses d'ail

- une poignée d'olives
- un peu de farine
- beurre
- 1/2 citron
- 1/2 berlingot de pulpe de tomate
- un grand verre de vin blanc

La recette :

- découpez le poulet à cru en une dizaine de morceaux (les ailes, les pattes coupées en deux ainsi que les blancs, conservez la carcasse pour la faire cuire doucement avec un bouquet complet et verre de vin blanc, vous pourrez le congeler et le réutiliser comme fond de volaille...



- épluchez vos champignons, ça va tout seul avec un couteau pointu et ça évite de les laver à grande eau au risque de les gorger d'humidité



- placez un bout de beurre, le jus d'un demi citron et un peu d'eau dans une casserole, placer le tout sur le feu.... ajoutez vos oignons dès le début d'ébullition et mélangez régulièrement pendant quelques minutes.

Coupez le feu, réservez vos champignons dans un bol et gardez le jus de cuisson.



- épluchez vos oignons ainsi que vos gousses d'ail que vous écraserez avec le plat de votre couteau

- faites bouillir une casserole d'eau et préparez un saladier d'eau froide, il ne vous reste alors qu'à retirer le pédoncule des tomates, inciser l'extrémité opposé en croix et monder vos tomates en les baignants quelques dizaines de secondes dans l'eau bouillante avant de les rafraîchir pour les éplucher avec tout le confort souhaité, regardez donc cette peau qui part déjà toute seule ! :-)



- détailler vos tomates en petits dés



- faites chauffer dans votre cocotte un bout de beurre (à vue de nez 25g avec une giclée d'huile d'arachide) et faites revenir vos lardons puis vos morceaux de poulet. Saupoudrez de farine et laissez colorer



- ajouter alors vos oignons, votre ail, les tomates, le vin blanc, le jus de cuisson des champignons et un demi berlingot de pulpe de tomate

- salez, 2 tours de moulin à poivre et laissez mijoter tranquillement durant 1h1/2 à 2h en fonction de votre poulet



- ajoutez dix min avant de servir vos olives et vos champignons,



- il ne vous reste plus qu'a passer à table en accompagnant le tout de petites pommes de terre cuites à la vapeur.....

