

Poulet au Riesling

4 personnes



Ingrédients

1 poulet de 2 kg avec ses abattis
350 g de champignons de Paris
8 tomates
2 échalotes
4 c. à S. beurre coupé de dés
1 c. à S. de farine tamisée
Bouquet garni
2 gousses d'ail
1 c. à S. d'eau de vie
6 c. à S. d'huile de pépins de
raisin
3 dl de riesling
1 dl d'eau environ
Sel et poivre du moulin

Chauffer 4 c. à S. d'huile avec 1 c. à S. de beurre coupé en dés, ajouter les abattis, saler ; poivrer ; et laisser colorer chaque face.

Singer avec 1 c. à S. de farine et cuire environ 2 min sur feu doux. Ajouter l'eau froide à hauteur des abattis, porter à ébullition et cuire 45 min ce fond de volaille.

Ôter le pédoncule des 8 tomates. Faire une incision en croix, les plonger 1 min dans l'eau bouillante, les rafraîchir ; les égoutter ; les peler ; les fendre en quatre, ôter les graines intérieures, couper la chair en petits dés.

Couper le poulet en 8, Chauffer 2 c. à S. d'huile de pépins de raisin avec 3 c. à S. de beurre en dés, et dorer uniformément les morceaux de poulet, puis réserver sur une grille. Oter le gras de cuisson.

Faire suer les 2 échalotes hachées. Déglacer à l'eau de vie, réduire légèrement, ajouter le vin blanc sec, le fond de volaille filtré, placer le poulet, les tomates, les champignons émincés, saler ; poivrer ; faire mijoter 45 min à couvert.

Parsemer le poulet de persil, le présenter dans un plat ou dans le poêlon de cuisson. Accompagné de petites pommes de terre nouvelles.