

Poulet aux pruneaux



Pour 4 personnes

- 3 cuisses de poulet séparées
- 3 tranches de poitrine fumée, épaisses
- 1 oignon
- 20 cl de vin blanc parfumé (muscat par exemple)
- Une quinzaine de pruneaux
- Poivre

Retirer la peau des cuisses de poulet, et découper les tranches de poitrine en gros lardons.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé avec la poitrine et une noisette de beurre. Lorsque les oignons commencent à être fondants, ajouter le poulet et faire dorer sur toutes les faces.

Lorsque la viande est dorée, ajouter le vin, porter à ébullition en grattant le fond de la cocotte pour décoller les sucs. Laisser bouillonner quelques minutes puis baisser la chaleur, ajouter 250 ml d'eau, couvrir, poivrer et laisser mijoter une bonne demi-heure.

Ajouter les pruneaux et laisser cuire à nouveau 15-20 minutes. La viande doit se détacher des os.

Sortir le poulet de la cocotte et laisser reposer une dizaine de minutes (sinon on se brûlerait les doigts) puis effiloche le poulet. Le remettre dans la cocotte, couvrir et laisser chauffer encore 5 minutes.

Servir avec une purée maison, des pâtes fraîches, du riz ou, comme moi, de la semoule.