



# LA RECETTE DU POULET A L'ESTRAGON



## PRÉPARATION

- Faites dorer le poulet dans 1 c. à soupe d'huile dans une cocotte en retournant les morceaux sur toutes leurs faces. Retirez-les et réservez.
- Épluchez et hachez les échalotes. Faites-les blondir 3 min dans la sauteuse.
- Remettez le poulet dans la cocotte, salez, poivrez et ajoutez la farine, mélangez bien et versez le vin blanc. Attendez 5 min, puis versez le bouillon de poule bien chaud. Couvrez et laissez cuire 20 min.
- AEnlevez les morceaux de poulet de la cocotte et continuez la cuisson encore 10 min pour faire réduire le bouillon.
- Pendant ce temps, lavez et ciselez l'estragon. Ajoutez-le à la crème, salez, poivrez. Versez le tout dans la cocotte et laissez cuire 5 min.
- Remettez le poulet dans la cocotte et prolongez la cuisson environ 10 min jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et veloutée. Servez avec du riz.

*Credits photo Nicolas Lobbestael  
et recette Marie Claire*



4 personnes | 1H | NIVEAU



## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

.....  
1 poulet coupé en morceaux  
1 bouquet d'estragon  
3 échalotes  
15 cl de crème liquide  
15 cl de vin blanc  
20 cl de bouillon de poule  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de farine  
Sel et Poivre

*Les Janelles*

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

