

Poulet César

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 beau poulet de 1,5 kg
8 feuilles de laurier
8 tranches fines de lard fumé
2 oignons
2 carottes
1 coeur de céleri branche
1 bouquet d'estragon
200 g de crème liquide
5 cl de vermouth sec (je mets du Noilly)
1 c à s d'huile
50 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Couper le poulet en 8 morceaux. Les saler légèrement et les poivrer. Sur chaque morceau mettre une feuille de laurier et entourer d'une tranche de lard fumé (maintenir avec une pique en bois mais je ne le fais pas).

Dans une sauteuse faire dorer les morceaux de poulet dans l'huile et 25 g de beurre pendant 4 à 5 mn. Les retirer et les égoutter sur du papier absorbant.

Peler et couper en petit dés l'oignon, le coeur de céleri banche et les carottes. Faire revenir dans la même sauteuse avec 25g de beurre les légumes pendant 3 mn. Ajouter les morceaux de poulet et mouiller avec le vermouth. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 50 mn et ajoutant la crème fraîche et l'estragon ciselé 15 mn avant la fin de la cuisson.

Servir avec du riz aux poivrons rouges et vert ou avec comme je l'ai fait cette fois là une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>