

Poulet au vinaigre

Ingrédients :

- 1 poulet de 1kg 200 ou 1 cuisse par personne
- 1 tomate
- 1 oignon
- 2 carottes
- 3 gousses d'ail
- 4 branches d'estragon
- 10 cl de bon vinaigre de vin
- 30 cl de crème fraîche
- 30g de beurre
- 2 c.à.s. d'huile
- Sel et poivre

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre et l'huile ; faire dorer le poulet coupé en morceaux sur feu vif.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et l'oignon ; les coupés en lamelles. Ajouter dans la sauteuse, les carottes, l'oignon et les gousses d'ail non pelées. Laisser dorer 3 min env.

Mouiller avec le vinaigre.

Peler la tomate et la concasser ; l'ajouter dans la sauteuse et bien mélanger.

Laisser cuire 30 min en remuant souvent et à couvert.

Ajouter ensuite la crème et l'estragon grossièrement haché. Remuer et poursuivre la cuisson 10 min à feu doux.

Retirer éventuellement les gousses d'ail avant de servir.

Accord met et vin :

Un Coteaux-d'Aix-en-Provence rosé ou un Saint-Chinian rouge