Poulet à l’estragon

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Recette de poulet entier que le Cognac et la moutarde à l'ancienne rendent très gourmand, et dont la sauce crémeuse est subtilement anisée par de l'estragon.

Quantité: 4 à 6 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 1 h - Durée: 1 h 15

Ingrédients

- 1 poulet
- sel
- poivre

Sauce

- 1 échalote
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de cognac
- 2 cuillères à café de moutarde à l’ancienne
- 2 cuillères à café de vinaigre de Xérès
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe d’estragon haché
- 1 cuillère à café d’huile d’olive
- poivre

Préparation

1. Faire chauffer le four.
2. Disposer le poulet dans un plat à four, le saler et le poivrer, l’arroser de 10 cl d’eau et l’enfourner.
3. Éplucher l’échalote et la hacher.
4. Préparer le fond de sauce : faire chauffer l’huile d’olive dans une casserole. Y faire revenir l’échalote. Ajouter les vinaigres et le cognac, puis mouiller avec 15 cl d’eau. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Couper le feu, couvrir et réserver.
5. Arroser fréquemment le poulet avec son jus. Rallonger ce dernier avec un peu d’eau s’il a trop réduit.
6. Quand le poulet est cuit, le sortir du four, le découper, le disposer dans un plat de service et réserver au chaud.

7. Verser le jus de cuisson dans un bol et dégraisser avec une cuillère.
8. Mettre à réchauffer le fond de sauce. Ajouter la crème fraîche, le jus de cuisson du poulet, la moutarde et l’estragon. Poivrer et laisser mijoter quelques minutes en mélangeant de temps en temps.
9. Napper le poulet avec la sauce et servir aussitôt.