

POULET A LA NANTAISE



Préparation : 20mn
Cuisson : 20mn à 30 mn

Ingrédients :

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 poulet de 1,3 kg | 20 g de beurre |
| 15 cl de vieux vinaigre | 10 g de farine |
| 10 cl de vin blanc sec | 1 petit bouquet de persil |
| 100 g d'échalotes | 1 bouquet garni |
| 15 cl de fond de volaille ou cube | sel et poivre du moulin |
| 30 g de beurre clarifié | |

Préparation et cuisson :

Découper le poulet, détacher les cuisses, séparer les hauts des pilons, dégager les ailerons. Lever les blancs. Fendre la carcasse en deux puis saler, poivrer légèrement les morceaux.

Mettre le beurre clarifié à chauffer dans une cocotte sur feu vif et faire revenir les morceaux de poulet pendant 7 à 8 mn en les retournant plusieurs fois pour qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

Ajouter les échalotes émincées puis arroser de vinaigre, mettre le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire à feu doux 10mn.

Retirer les morceaux de poulet à l'exception des hauts de cuisses. Ils nécessitent 5mn de cuisson supplémentaire. Réserver au chaud dans un plat creux.

Dans la cocotte, toujours sur feu doux, verser le vin blanc, le faire réduire d'un tiers. Ajouter le fond de volaille ou le cube, lier la sauce en incorporant le beurre manié (20g de beurre mélangé à 10 g de farine) au liquide bouillant en fouettant pendant 2 mn sur le feu. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les morceaux de poulet dans un plat chaud, arroser de sauce bouillante. Parsemer de feuilles de persil.

Le poulet s'accompagne bien de pâtes fraîches.



HAHNCHEN « à la Nantaise »



Zubereitungszeit : 20 min

Kochzeit : 20 bis 30 Min

Zutaten :

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 Hähnchen ca. 1,30 kg | 20g Butter |
| 15 cl reifer Essig | 10g Mehl |
| 10 cl Weißwein trocken | 1 Strauß Petersilie |
| 100 g Schalotten | 1 Kräuterbündchen |
| 15 cl Hühnerbrühe | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
| 30 geklärte Butter | |

Zubereitung:

Das Hähnchen zerteilen. Schlegel und Lenden mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

In einem Schmortopf, in geklärter Butter, die Hühnerportionen 7 bis 8 Min. beidseitig anbraten. Dazu gibt man die feingehackten Schalotten und löscht mit Essig. Kräuterbündchen dazugeben und auf kleiner Flamme 10 Min. schmoren lassen. Man entnimmt alle Hähnchenteile Außer den Oberschenkeln die man 5 min. länger brät. Hähnchen in einer Schüssel warmstellen.

Weißwein im selben Schmortopf erhitzen und bis zu 1/3 Drittel einkochen. Hühnerbrühe dazugießen in mit einer Butterkugel (10g Butter, 10 g Mehl) bei ständigem Rühren (2 Min.) binden. Bei Bedarf nachwürzen.

Die Hähnchenportionen in eine vorgewärmte Platte geben mit heißer Sauce übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu schmecken frische Tagliatelle.

