

LE POULET AU VINAIGRE ACACIARD

Recette proposée par : Laurence TESSIER, Ferme Auberge de la Vallée à Estouy

Extrait du livre

« Les producteurs du Loiret aux fourneaux » du réseau Bienvenue à la Ferme



Ingrédients : Pour 4 personnes

1 poulet fermier
250 ml de vinaigre acaciard
250 ml de purée de tomates
250ml de moutarde à l'ancienne
50 cl de crème fraîche
Sel, poivre
250g de champignons de Paris
Margarine

Préparation : 30mn

Cuisson: 1h30 environ

Préparation :

- 1- Coupez le poulet en 8 et faites le dorer dans la margarine. Egouttez le.
- 2- Réalisez la sauce en mélangeant le vinaigre, la purée de tomates, la moutarde et la crème fraîche. Salez, poivrez.
- 3- Mettez le tout dans une cocotte avec les morceaux de poulet.
- 4- Coupez les champignons en morceaux et ajoutez les dans la cocotte.
- 5- Faites cuire 1h30 environ et servez bien chaud.

Bon Appétit

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr