

Poulet à l'estragon

CUISIMAGES

Réf :
3308

Type :
Volaille

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
45 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4/6 personnes

- 1 poulet
- 1 bouquet d'estragon
- 200 g de crème fraîche
- 1 cuillère à café de fond de volaille
- 2 cuillères à café de calvados
- 2 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe d'estragon ciselé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre



Salez et poivrez l'intérieur du poulet.

Placez le bouquet d'estragon dans le poulet après avoir gardé l'équivalent de 5 cuillères à soupe pour la sauce.



Dans un faitout, faites fondre le beurre et l'huile d'arachide. Faites dorer le poulet 4 min de chaque côté. Arrosez d'eau si nécessaire. Couvrez et laissez cuire 35 min en tournant le poulet de temps à autre et en arrosant d'eau.



Préparez la sauce :

Délayez le fond de volaille avec 100 ml d'eau, ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez la crème, le calvados, l'estragon ciselé, salez et poivrez. Faites chauffer 5 min sur feu moyen, en mélangeant continuellement.



Conseils
Variante
Vin

Servez avec des pommes de terre sautées.