

GASTRONOMIE DU LANGUEDOC

Fricassée de poulet fermier au Noilly Prat

Pour 4 personnes :

1 poulet de 2 à 2,3 kg, 3 cuillerées d'huile d'arachide, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 petit blanc de poireau, 1 petite branche de céleri, 1 carotte, 50 g de beurre, 60 cl de Noilly Prat, 40 cl d'eau, sel et poivre du moulin, 2 cuillerées à soupe de persil plat haché.

Détailler le poulet en 8 morceaux et mettre à mariner 6 heures au réfrigérateur avec les légumes émincés et le Noilly Prat. Egoutter le tout et éponger les morceaux. Dans une cocotte, les faire sauter à brun puis les égoutter et les tenir au chaud. Déglacer la cocotte avec la Noilly Prat, laisser réduire à sec, ajouter la garniture, faire suer à couvert quelques minutes et mouiller avec de l'eau. Ajouter les morceaux de poulet, assaisonner et laisser cuire à couvert 20 minutes. Egoutter le poulet, le dresser sur un plat de service, tenir au chaud. En plein feu, réduire la cuisson de moitié, la monter au beurre, passer au chinois fin, rectifier l'assaisonnement et napper les morceaux de poulet. Saupoudrer le tout de persil haché. Des pois gourmands seront servis en garniture.