



### *Fricassée de Poulet de Bresse au vinaigre*

*Par Georges BLANC - Vonnas*

*Pour 4 personnes :*

*Un beau poulet de Bresse de 1.600 kg à 1.800 kg  
150 g de beurre de Bresse  
3 carottes coupées grossièrement  
5 petits oignons ou 1 gros oignon coupé en quatre  
3 gousses d'ail en chemise  
2 branche d'estragon frais  
5 échalotes  
10 cl de bon vinaigre de vin à l'estragon  
20 cl de fond blanc ou consommé ou eau  
1 petite cuillère à soupe de moutarde  
2 petites cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à soupe de concentré de tomate  
500 g de crème double  
1 bonne tasse de tomate concassée bien réduite  
1 petite cuillerée à café d'estragon haché  
250 g de riz créole  
sel, poivre*

Préparation :

Vider et découper le poulet en 8 morceaux (2 pilons , 2 hauts de cuisses, 2 filets, 2 ailes). Les mettre à revenir dans une cocotte épaisse (en fonte par exemple) avec 150 g de beurre.

Joindre la carcasse coupée en trois. Assaisonner. Les morceaux doivent être légèrement et régulièrement doré. Ajouter les carottes, les oignons, l'ail, les échalotes, l'estragon en branches et cuire couvert à four chaud.

A mi-cuisson (environ 15 mn) mouiller régulièrement avec un filet de vinaigre de vin afin que la vapeur dégagée pénètre bien dans les chairs.

En fin de cuisson, pour faire la sauce, sortir les morceaux et les réserver au chaud dans le plat de service couvert.

Dégraisser le fond de cuisson. Déglacer avec un peu de vinaigre, ajouter un peu de fond blanc. Laisser réduire avec les divers aromates. Pendant que la réduction s'amorce, mélanger dans une tasse la moutarde, la farine et le concentré de tomate, ajouter à la sauce en cours



de réduction et bien remuer. Ajouter la crème. Mettre à réduire jusqu'à obtenir la bonne consistance. Passer la sauce au chinois et ajouter la tomate concassée. Rectifier l'assaisonnement.

Napper les morceaux dressés dans le plat de service. Parsemer d'estragon haché au départ. Accompagner de riz créole.

Conseils du chef :

Si la qualité de la volaille détermine la réussite de ce plat, ce sont les sucs de cuisson qui donnent toute sa sapidité à la sauce. Le rissolage des morceaux doit donc être conduit avec soin et avec suffisamment de beurre.

Les grosses volailles (2 kg et plus) se prêtent bien à cette préparation. Ne pas oublier d'augmenter le temps de cuisson en conséquence. Si ce plat doit être préparé à l'avance, le tenir au chaud couvert et allonger la sauce qui doit recouvrir tous les morceaux.