

## **FRICASSEE DE POULET AU VINAIGRE DE XERES ET ESTRAGON (Recette pour 4)**

12 petites cuisses de poulet (ou, à défaut, 2 poulets)

3 belles échalotes

1 botte d'estragon frais

1 botte de ciboulette

1 « pot d'estragon au vinaigre » : **à faire soi-même** (faire macérer, pendant environ 2 jours, plusieurs branches d'estragon dans un verre de vinaigre d'alcool coloré. A défaut d'estragon frais, utiliser de l'estragon séché en boîte)

Fond de veau : 4 belles cuillérées à soupe,

Fond de volaille : 1 belle cuillérée à soupe.

20 cl de vin blanc

20 cl de vinaigre de Xeres

1 litre d'eau

1 flacon d'arôme Patrel (facultatif, sert uniquement à colorer la sauce

1 roux (moitié farine, environ 3 cuillères à soupe/moitié beurre), à préparer à l'avance.

-----  
Eplucher et hacher les échalotes finement (enlever le germe)

Effeuille l'estragon frais (garder en attente)

Ciseler la ciboulette et laisser en attente.

Versez l'eau dans un récipient (casserole ou faitout). Ajouter le fond de veau et le fond de volaille, mélanger au fouet (garder en attente).

Découper le poulet en petits morceaux (s'il n'y a pas de cuisses de poulet)

Faire revenir, dans un faitout, les morceaux de poulet dans l'huile d'olive

Réserver les morceaux de poulet dans un plat, et vider le surplus d'huile et de graisse restant dans la cocotte

Ajouter les échalotes hachées dans le plat de cuisson du poulet, et faire suer

Déglacer au vin blanc

Remettre les morceaux de poulet. Ajouter l'estragon au vinaigre, le vinaigre de Xères, le fond de veau et de volaille préparé précédemment, et remettre à chauffer jusqu'à ébullition

Faire mijoter 30 à 35 mn à feu moyen

Salier et poivrer, et en fin de cuisson retirer les morceaux de poulet et les réserver

Lier la sauce avec le roux (jusqu'à nappage d'une cuillère), et rectifier l'assaisonnement.

Colorer la sauce avec un peu d'arôme Pétrél, si besoin (dépend de la couleur des fonds de veau et volaille)

Remettre la sauce à bouillir, puis verser sur les morceaux de poulet et saupoudrer d'estragon et de ciboulette hachés.

A servir avec des pâtes ou des pommes de terre.

Bon appétit.

-----