

# ***Fricassée de poulet au vinaigre de Xeres et estragon***

---

Pour 20 personnes

## **Ingrédients :**

10 Poulets  
12 Echalotes  
2 bottes d'estragon frais  
1 pot d'estragon au vinaigre (à faire soi-même à peu près 12 CS)  
1 boîte fond de veau  
1 boîte fond de volaille  
75 cl de vin blanc  
25 cl de vinaigre de Xeres  
5l d'eau  
1 flacon d'arôme Patrel

Epluchez et hachez les échalotes finement en enlevant le germe

Effeuillez l'estragon frais

Découpez le poulet

Faites revenir et colorer les morceaux de poulet dans l'huile d'olive

Ciselez la ciboulette laissez en attente

Versez 5l d'eau dans un récipient, Ajoutez 18 cuillérées à soupe bombée de fond de veau et 12

cuillérées à soupe de fond de volaille mélangez au fouet en attente

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

Ajoutez et Faites suer les échalotes hachées

Déglacez au vin blanc

Remettez les morceaux de poulet

Ajoutez l'estragon au vinaigre

Ajoutez les 5l de fond de veau et de volaille préparé précédemment et remettre à chauffer jusqu'à ébullition

Faites mijoter 30à35 mn a feu moyen

Salez et poivrez

A joutez 20cl de vinaigre de Xeres

Faites un roux

En fin de cuisson retirez les morceaux de poulets les réserver

Liez la sauce avec le roux

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

Colorez la sauce avec un peu d'arôme Patrel

Remettez à bouillir la sauce puis versez-la sur le poulet

A servir avec des pâtes, des pommes de terre etc...

Bon Appétit