

**RESTAURANT LE PAPILLON**  
32 810 MONTAUT-LES-CRENEAUX  
05 62 65 51 29



*Chef : Michel ARSUFFI*

**« FRICASSÉE DE POULET  
AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET ESTRAGON »**

***Ingrédients***

Pour six personnes :

- 1 gros poulet label rouge
- 200 grammes de carottes
- 100 grammes de gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 60 grammes de farine
- 1 dl de vinaigre xérès
- Estragon frais
- 200 grammes d'oignons grelots
- 100 grammes de concassé de tomate
- 50 grammes de beurre



***Préparation***

- Découper le poulet en morceaux tout en conservant la plupart des os afin que les chairs ne rétrécissent pas
- Faire colorer le poulet, ajouter les carottes, les oignons en morceaux, et faites rissoler le tout
- Ajouter la farine et cuire 2 minutes
- Déglacer au vinaigre de xérès, faire réduire de moitié
- Ajouter du fond de volaille à hauteur. Ajouter le concassé de tomate, l'ail et un bouquet garni avec des feuilles d'estragon
- Faire cuire au four à couvert à 170° durant 30 ou 45 minutes
- Faire glacer à brun les petits oignons grelots
- A la fin de la cuisson, décanter le poulet et le réserver dans un plat. Passer la sauce dans un chinois, la laisser réduire à consistance
- Ajouter les petits oignons grelots, les feuilles d'estragon et quelques gouttes de vinaigre montés au beurre et napper le poulet