



POULARDE AU CHAMPAGNE



Vous pouvez accompagner cette poularde d'un riz créole

- 1 poularde de 2 kg 200
- 220 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 3/4 bouteille de champagne
- 1,5 dl de crème fraîche
- 4 tomates
- 1 cuillère à café de cognac
- Poivre,
- Sel

- 1- Couper la poularde morceaux, salez, poivrez
- 2- Faites chauffer le beurre dans un sautoir, jetez-y les morceaux de la poularde, faites-les revenir en les retournant souvent
- 3- Saupoudrez les morceaux de poularde avec la farine, laissez dorer en remuant bien les morceaux
- 4- Pendant ce temps, épluchez les tomates, retirez les graines et coupez-les en morceaux
- 5- Arrosez la poularde avec le champagne, déglacez en grattant bien le fond de cuisson sur feu vif, puis ajoutez les tomates, laissez cuire une heure environ
- 6- Ajoutez la crème, laissez cuire 5 minutes
- 7- Quand la cuisson est achevée, égouttez la viande, disposez-la dans une timbale, gardez-la au chaud
- 8- Passez la sauce au chinois au-dessus d'une casserole, ajoutez le reste du beurre, faites cuire à petite ébullition pendant 3 minutes en battant au fouet, ajoutez le cognac, versez la sauce dans une saucière, servez très chaud