

POULET À L'ESTRAGON

Ingrédients / pour 4 personnes

1 poulet

4 échalotes

4 gousses d'ail

4 branches d'estragon Lachaud

20 cl de vin blanc sec

20 cl de crème fraîche épaisse (minimum 15 à 30% de matière grasse)

2 cuillères à soupe d'huile

20 g de margarine

sel et poivre

Préparation

Peler et hacher finement les branches d'estragon, l'ail et les échalotes.

Dans une sauteuse ou une cocotte, faire fondre la margarine dans l'huile. Y faire dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces.

Ajouter les échalotes, l'ail et l'estragon émincés. Déglacer avec le vin blanc sec.

Saler, poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes

Retirer la viande de la sauteuse et la réserver au chaud.

Ajouter la crème fraîche.

Couper et sortir du feu dès que la préparation commence à bouillir.

Déguster avec des pommes vapeur.