

Recette proposée par GAUB Volailles

63 rue de la chapelle 57000 METZ

Poulet aux 40 gousses d'ail

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet d'environ 2 kg
- 40 gousses d'ail
- 4 branches de céleri
- Une branche d'estragon
- Un demi-verre d'huile d'olive
- Un dl de cognac
- Un dl d'eau
- Une pincée de noix de muscade
- Sel et poivre
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre

PREPARATION :

- Faites découper le poulet par votre volailler.
 - Saupoudrez les morceaux de sel, de poivre et de muscade.
 - Epluchez les gousses d'ail. Emincez finement le céleri.
 - Hachez l'estragon pour en obtenir une cuillerée à café.
 - Préchauffez le four (th6 -180°)
 - Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte allant au four, ajoutez le céleri et l'estragon.
 - Remuez un instant et placez les morceaux de poulet dans la cocotte.
-
- Retournez-les pour qu'ils dorent de tous côtés.
 - Incorporez ensuite les gousses d'ail et le cognac.
 - Salez à nouveau puis ajoutez l'eau en remuant avec une spatule.
 - Couvrez la cocotte puis enfournez.
 - Comptez 1h15 mn de cuisson.
 - 10 minutes avant de servir, retirez la croûte aux tranches de pain de mie, coupe-les en triangles, faites-les dorer au beurre et à la poêle.
 - Servez le poulet entouré de sa garniture de toasts frits.