



20 minutes



0h45m

- Ingrédients** pour 4 personnes
- 1 poulet de Bresse coupé en 4 ou des cuisses – 24 pts oignons -
 - 1 gros oignon jaune – 4 échalotes
 - 300g de giroles congelées (de chez Picard car assez petites)
 - 15cl de Pineau des Charentes – 20cl de crème entière liquide (bouchon rouge)
 - 15g de fond de volaille déshydratée – 100g de beurre – 4 cui.à soupe d'huile
 - 1 cui.à café de sucre en poudre – sel/poivre – piment d'Espelette –
 - Persil plat et pluches de cerfeuil pour la déco

Dans une grande sauteuse, mettre 4 c.à.soupe d'huile et 50g de beurre. Mettre la volaille et faire colorer côté peau. Ajouter l'oignon jaune finement ciselé...Quand celui-ci se colore, déglacer avec les 10cl de Pineau des Charentes. Incorporer le fond de volaille avec de l'eau chaude. Ajouter le bouquet garni et laisser partir la cuisson jusqu'à ébullition pour laisser cuire environ 20 à 25 minutes selon la grosseur des morceaux en ayant ralenti le feu.

Faire réduire un peu puis ajouter la crème liquide. Remettre à nouveau à feu vif jusqu'à nouvelle ébullition puis retirer les morceaux et passer la sauce.

Eplucher les petits oignons en gardant une partie de vert. Les faire cuire doucement dans une casserole avec de l'eau jusqu'au-dessus des oignons et incorporer 50g de beurre et la cui.à.café de sucre en poudre. Saler et laisser cuire jusqu'à évaporation en surveillant bien et en remuant souvent. Dans une poêle, faire revenir les giroles avec un peu d'huile pour les saisir. Mettre en attente.

Dans la sauce, ajouter 5cl de Pineau pour corser un peu. Saler, poivrer et mettre un peu de piment d'Espelette. Ajouter les morceaux de volaille et les petits oignons.

Mettre du beurre dans une poêle, y jeter les échalotes hachées finement et, lorsqu'elles sont blondies, ajouter les giroles laissées en attente.

Dresser les morceaux de volaille dans un plat creux avec les oignons et la sauce. Disposer le mélange échalotes, giroles persil plat et cerfeuil sur le dessus.

Quel festin pour les fêtes de fin d'année.....

