

# POULET

## Sauce crémeuse à l'Estragon



Préchauffe ton four pendant 15mn. Masse le poulet entier à l'huile d'olives, sale-le, poivre-le. Ajoute un petit verre d'eau dans le fond de ton plat. Arrose le poulet régulièrement pour qu'il dore uniformément. Fais-le cuire pendant 1h30 à 180° (th.6). Epluche les pommes de terre, coupe-les en morceaux. Fais-les cuire au four avec un filet d'huile d'olives pendant 1h. Remue-les régulièrement avec une cuillère en bois pour qu'elles n'attachent pas.

Lave et épluche les champignons, émince-les. Fais-les cuire avec un fond d'eau et le jus de deux citrons.

Prépare la sauce crémeuse à l'estragon: émince les échalotes et l'oignon. Fais-les revenir dans une c.à s. d'huile de tournesol. Lorsqu'ils ont fondus, ajoute une c. à s. de farine. Ajoute l'eau chaude et le vin blanc, le cube de bouillon émietté, puis la moitié de l'estragon frais en branches. Après 20mn de cuisson à feu doux (100° - th 3), retire les branches d'estragon. Ajoute la crème fraîche et le restant d'estragon hâché finement. Laisse compoter encore 10mn. Servir chaud en accompagnement du poulet, des pommes de terre et des champignons.

### Ingédients

(pour 4 personnes)

Un beau poulet, 2 échalotes, un oignon, un bouquet d'estragon frais, 750g de pommes de terre, 250g de champignons blancs, 2 belles c. à s. de crème fraîche, 1 c. à s. de farine, le jus de 3 citrons jaunes, 20cl d'eau chaude, 20cl de vin blanc sec, un cube de bouillon de volaille, 3 c. à s. huile d'olives, sel, poivre

