

## Fricassée de poulet au vinaigre de framboise

Les ingrédients pour 4 personnes

1 poulet fermier de 1,5 kg  
100 g de crème fraîche ( j'en mets plus)  
10 cl de vinaigre de framboise  
1 gousse d'ail  
1 échalote  
100 g de beurre ( j'en mets moins)  
Persil ciselé

Pour la fondue de tomates :

4 belles tomates bien mûres  
1 petit oignon  
2 c à s d'huile d'olive  
1 petite gousse d'ail  
1 bouquet garni

Préparer la fondue de tomates: Enlever la peau des tomates ( je ne le fais jamais), les épépiner et les concasser.

Faire étuver l'oignon grossièrement haché dans une casserole avec l'huile puis ajouter les tomates concassées, la gousse d'ail et le bouquet garni, sel et poivre. Couvrir et faire mijoter jusqu'à évaporation de l'eau de végétation ( au besoin retirer le couvercle).

Enlever ail et bouquet garni et réserver.

Découper le poulet en 8 morceaux, les saler et poivrer.

Dans une cocotte faire fondre 40 g de beurre et saisir les morceaux de poulet de tous côtés. Quand le poulet est coloré, couvrir et cuire 10 mn.

Retirer un peu de gras de cuisson et ajouter l'échalote hachée. Déglacer avec le vinaigre de framboise. Ajouter la fondue de tomates, l'ail haché et laisser cuire 10 mn à couvert.

Egoutter les morceaux de poulet, les réserver au chaud.

Mettre la crème fraîche dans le jus de cuisson, faire réduire de moitié et ajouter en remuant le reste de beurre en petits dés. Ne plus faire bouillir.

Napper les morceaux de poulet de cette sauce et saupoudrer de persil. Servir avec des pâtes fraîches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>