

Poulet à l'estragon



Estragonhuhn

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 échalotes
½ bouquet d'estragon
10 cl de cidre brut
1 c. à café de fond de volaille déshydraté
15 g de beurre
25 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe d'huile
sel, poivre

Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de poulet avec les échalotes pelées et émincées dans l'huile et le beurre chauds.

Quand ils sont bien dorés, mouillez avec le cidre brut et la crème fraîche. Ajoutez les trois quarts de l'estragon ciselé et le fond de volaille. Salez et poivrez. **Grattez** le fond de la cocotte pour dissoudre les sucs caramélisés. Laissez mijoter environ 20 min.

Disposez les morceaux de poulet dans un grand plat de service creux, préalablement chauffé, nappez les de sauce au cidre et décorez avec le reste de l'estragon.

Servez chaud avec du riz basmati ou une jardinière de légumes

Für 4 Personen

4 Hähnchenschenkel
2 Schalotten
½ Strauß Estragon
10 cl trockener Cidre
1 TL gekörnter Geflügelfond
15 g Butter
25 cl Creme fraiche
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

In einem Schmortopf die Hähnchenteile und die gehackten Schalotten in heißem Öl und der Butter anbraten.

Sobald sie goldgelb sind mit Cidre ablöschen und die Creme fraiche dazugeben. $\frac{3}{4}$ des Estragon fein hacken und mit dem Geflügelfond zugeben. Salzen und pfeffern. Den Bratensatz am Boden des Topfes gut **ablösen**. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Hähnchenteile auf einer vorgewärmten tiefen Servierplatte **anrichten**, mit der Cidresauce bedecken und dem restlichen Estragon dekorieren.

Heiß servieren, dazu Basmarireis oder eine Gemüsebeilage.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

