



## Poulet

# Poulet ardennais



**1h35**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**1h30**

CUISON

**0**

REPOS

**533**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour le poulet

1.25 kg **Poulet(s)**  
200 g **Lardon(s)**  
150 g **Oignon(s) grelot(s)**  
2 c. à café **Paprika**  
1 c. à café **Fond brun de volaille**  
30 cl **Vin blanc**  
2 feuille(s) **Laurier**  
40 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
75 cl **Eau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Persil frisé**

### Étape 1

#### Préparation du poulet

- 1 Faire chauffer de l'huile et le beurre dans une cocotte, faire colorer le poulet entier sur toutes les faces.
- 2 Assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika. Verser le fond brun de volaille.
- 3 Ajouter les lardons et laisser dorer le poulet pendant 10 minutes en le retournant de temps en temps.
- 4 Déglacer avec le vin blanc et l'eau, puis gratter les sucs de cuisson au fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Ajouter le laurier, couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure.
- 6 Egoutter les oignons dans une passoire et les rincer rapidement sous l'eau froide afin d'enlever l'excès d'acidité du vinaigre.
- 7 Ajouter les oignons dans la cocotte, prolonger la cuisson de 30 minutes.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Dresser le poulet dans un plat de présentation, entouré

de lardons et de petits oignons. Décorer avec du persil.

- 2 Découper le poulet directement à table pour un repas convivial.