



*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Poulet à l'alsacienne*

#### **Ingrédients**

1 poulet coupé en 4 ou 8  
3 carottes  
4 échalotes  
2 gousses d'ail  
20 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile  
2 cuillères à soupe de farine  
5 cl de cognac  
30 cl de vin blanc sec d'Alsace  
20 cl de bouillon de volaille  
1 bouquet garni  
1 pincée de noix de muscade  
râpée  
20 cl de crème fraîche épaisse  
1 jaune d'œuf  
Le jus d'un citron  
1 c. à soupe de cerfeuil ciselée  
Sel fin  
Poivre blanc du moulin

Eplucher les carottes et les couper en fines rondelles. Peler les échalotes et les ciseler finement. Ecraser les gousses d'ail. Sur feu vif, faire dorer les morceaux de poulet dans le mélange huile-beurre. Les réserver. Dans la même graisse, faire revenir les carottes et les échalotes pendant quelques minutes. Ajouter l'ail et les morceaux de volailles. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Laisser colorer pendant 5 min. Arroser la préparation avec le cognac chaud et faire flamber. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de volaille. Ajouter le bouquet garni et la noix de muscade. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 25 min. Réserver au chaud les morceaux de poulet, sur un plat de service creux.

Passer le liquide de cuisson au chinois. Le faire réduire de moitié, à feu vif. Hors du feu, y incorporer la crème fraîche, le jaune d'œuf battu et le jus de citron. Napper le poulet avec la sauce obtenue. Parsemer de cerfeuil. Servir aussitôt.