



## Recette de Poulet à l'estragon d'Edith Lassiat

Pour 4 personnes :

Temps de préparation: 20mn

Temps de cuisson: 50mn

1. Faire chauffer 2 C.S. d'huile d'olive dans une cocotte en fonte puis faire dorer 4 cuisses de poulet bio sur toutes les faces. Réserver.
2. Emincer 6 échalottes et les faire revenir dans la cocotte en fonte puis déglacer avec un verre de vin blanc sec, remettre les 4 cuisses de poulet et ajouter **2 C.C. de fond de volaille ou du bouillon de légumes bio** et **6 branches d'estragon** dont vous aurez réservé **les feuilles ciselées** dans un bol. Rajouter de l'eau si besoin. Saler légèrement et poivrer avec **des multibaies** puis laisser mijoter à feu doux 40 minutes.
3. Placer les 4 cuisses de poulet dans un plat de cuisson et enfourner en fonction grill environ 10mn.
4. Pendant ce temps réaliser la sauce dans une casserole avec **le fond de sauce des cuisses de poulet** et **25cl de crème fraîche liquide**, **un jaune d'oeuf** avec **les feuilles d'estragon émincées** : bien remuer cette sauce à feu moyen avec un fouet jusqu'à ce qu'elle épaississe. Servir cette sauce avec **les 4 cuisses de poulet** accompagnées de **légumes de votre choix**, **un peu de riz ou des nouilles ou des spätzlés**. Déguster sans plus attendre.

BON APPETIT !