

## **Pour le Château Mirebeau rouge 2007 :**

Poulet « Quo Vadis », façon ma grand-mère pour six personnes<sup>1</sup> :

**Préparation :** 50 minutes - **Cuisson :** 45 min

**Ingrédients :** 1 poulet d'un kg, 3 oeufs, 60 gr de beurre, 100 gr d'oignons, 40 gr de farine, 10 cl de crème, 2 cueillères à café de moutarde à l'estragon.

Hacher finement le foie et le gésier. Mélanger, avec l'estragon haché, la mie de pain. Assaisonner. Faire cuire 5 minutes dans 20 grammes de beurre. Remplir l'intérieur du poulet préparé et flambé. Recoudre l'ouverture. Brider la volaille. Mettre le poulet dans la marmite avec les oignons et recouvert d'eau ou mieux de bouillon. Faire cuire doucement pendant 30 minutes. Retirer les 3/4 du liquide. Faire avec 40 grammes de beurre et la farine, un roux blond mouillé avec ce bouillon. Laisser refroidir la sauce. Puis incorporer les jaunes d'oeufs délayés dans la crème et une cueillère à soupe d'estragon haché. Faire épaissir la sauce au bain-marie. Au moment de servir, mettre la moutarde et napper le poulet avec la sauce.

---

<sup>1</sup> d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.