

Poulet à la choucroute

Recette proposée par la Choucrouterie Laurent - Blignicourt

Temps de réparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 poulet fermier d'1.5 kg
- 2 sachets de choucroute Recette Gourmande
- 20 cl de crème fraîche (pour la version gourmande)
- Sel, poivre



Préparation :

- 1- Salez et poivrez le poulet, et faites le cuire 1 heure au four préalablement chauffé (Th. 7)
- 2- 15 minutes avant la fin de la cuisson du poulet, versez le contenu des sachets de choucroute dans une casserole, ajoutez ½ verre d'eau, couvrez et faites réchauffer à feu doux.
- 3- Mettez la choucroute bien chaude sur un plat de service, posez les morceaux de poulet dessus et servez.

Version gourmande :

Quand votre poulet est cuit, réservez-le sur un plat chaud. Dégraissez le jus de cuisson, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et grattez le fond du plat pour décoller les sucs. Versez dans une casserole, faites bouillir, ajoutez la crème liquide puis faites réduire à feu vif jusqu'à l'onctuosité désirée. Présentez la sauce à part afin que chaque convive puisse napper choucroute et poulet.

André Laurent SA

Rue Nicolas Appert - 10500 Blignicourt

T. +33 (0)3 25 92 16 06

www.choucroutelaurent.fr