



Recette classique pour ce vin:
Daube de chevreuil aux carottes

Pollastre amb gambes

Le poulet aux crevettes

Pour 8 personnes
Cuisson: poulet en cocotte 30 à 35 mn
Poulet avec gambes 15 mn



Nous recommandons pour cette recette
Le Côtes du Roussillon Cuvée Scelerata

INGRÉDIENTS

- 1 beau poulet de 1,8 kg environ ou 2 petits, coupés en petits morceaux
- 24 grosses "gambes"
- 1,5 dcl de très bonne huile d'olive
- 4 à 5 cuillères à soupe de farine
- 1/2 verre à vin rouge de Cognac
- 50 g de pignons
- 1 noix de beurre
- 1 verre à eau de vieux Banyuls
- 1 grosse tomate mûre pelée et hachée
- 2 c. à s. de persil haché
- 1/2 tête d'ail pilée
- 1 c. à c. rase de sel fin
- 1 dizaine de tours de moulin à poivre
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 dosette de safran
- 1 tranche de jambon cru coupée en petits carrés
- 200 g de champignons frais émincés s'ils sont gros

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle ovale faire chauffer 1/3 de l'huile et faire blondir de chaque côté 12

gambes soigneusement enfarinées (les secouer afin d'éliminer le surplus de farine qui brûlerait). Disposer les gambes au fond d'une sauteuse en cuivre sans les abîmer. Ajouter le deuxième tiers d'huile et faire blondir les 12 gambes restantes de chaque côté. Les arroser avec le cognac et les flamber. Aligner les gambes sur les autres et verser le jus obtenu dans la sauteuse, couvrir et mettre de côté.

2. Essuyer la poêle avec un papier absorbant, enfariner soigneusement les morceaux de poulet. Faire chauffer l'huile restante et y faire dorer les morceaux de poulet sur toutes leurs faces, les ranger au fur et à mesure dans une cocotte en fonte.

3. Déglacer le jus de cuisson avec le vin, faire réduire d'un tiers. Ajouter alors la tomate hachée, l'ail, le persil, sel, poivre, cayenne, safran. Verser le tout sur le poulet. Couvrir la cocotte, mettre de l'eau sur le couvercle et laisser mijoter 30 à 35 minutes.

4. Essuyer la poêle, y faire fondre le beurre et faire blondir les pignons. Les ajouter aux gambes. Faire sauter les champignons 10 mn environ, les ajouter aux gambes ainsi que les petits carrés de jambon.

5. Mettre la sauteuse sur feu doux. Recouvrir les gambes avec le poulet et sa sauce. A ébullition laisser cuire 15 mn à petit feu. Servir très chaud, la sauce doit être courte, les assiettes chaudes.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com