



EXTRAIT DE SPA

Recettes culinaires

POULET FERMIER À LA CREME ET EXTRAIT DE SPA

INGREDIENTS pour 6 personnes

- 1 poulet fermier de 2,5 kg
- 8 navets
- 8 jeunes carottes
- 600 gr broccoli
- 250 gr petits oignons
- 16 raisins
- 1 gros oignon
- 1 vert de poireau
- Persil
- Estragon

Pour la sauce :

- 4 c à s de fond de volaille
- 15 cl EXTRAIT DE SPA
- 100 gr beurre
- Sel et poivre
- 6 tablettes de bouillon de poule
- 15 cl de crème
- 40 gr de beurre

PREPARATION

- Préchauffez le four à 180° (6)
- Pelez le gros oignon et coupez-le en 4. Farcir le poulet avec les oignons émincés, le poireau, le persil et l'estragon. Dissoudre le bouillon de poule dans 3 l d'eau bouillante et y pocher le poulet pendant 15 min.
- Egoutter le poulet et le mettre au four pendant 1 heure en l'arrosant régulièrement de son jus. Le retourner après 30 min
- Nettoyez et épluchez les légumes et faites-les revenir dans une sauteuse, ajouter 2 louches du bouillon de cuisson, couvrez à demi et laissez mijoter pendant 30 min. Ajoutez les raisins et la crème, salez et poivrer. Enlever le couvercle et faites réduire sur feu vif jusqu'à ce que les légumes absorbent la crème.
- Préparation de la sauce :
 - Diluez le fond de volaille dans 40 cl d'eau et laissez réduire de moitié sur feu vif. Ajouter EXTRAIT DE SPA et laissez réduire. Baissez le feu et fouettez en ajoutant le beurre en petits morceaux. Saler et poivrer. Servir le poulet avec la sauce et les légumes.
- Accompagnement : pommes de terre

