

Poulet en barbouille

Pour 4 personnes.

Dans une cocotte, faire dorer, avec du beurre, un poulet découpé en morceaux. Les enlever de la cocotte ; à leur place, faire revenir 125 g de lard fumé coupé en dés, puis 10 petits oignons.

Préparer un bouillon en faisant dissoudre dans un verre à moutarde d'eau bouillante, une tablette de bouillon de volaille.

Lorsque lard et oignons sont bien dorés, remettre les morceaux de poulet et ajouter une bonne c à soupe de farine. Remuer, poivrer.

Verser un verre à moutarde de vin rouge et le bouillon ; ajouter un bouquet garni. Couvrir et laisser cuire 3/4 d'heure à feu doux.

Au moment de servir, lier la sauce en y ajoutant le sang de poulet si on le possède.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.