

Poulet aux oignons

Pour 6 personnes.

1 poulet de grain 1 kg 500 à 2 kg, 8 gros oignons, 1 litre de vin blanc sec, bouquet garni, graisse d'oie, sel, poivre.

Découper le poulet et faire revenir les morceaux dans une c à soupe de graisse d'oie. Laisser dorer de chaque côté, saler et poivrer.

Ajouter les oignons épluchés, coupés en lamelles et les faire réduire quelques minutes en couvrant la casserole. Verser le vin blanc. Laisser mijoter 30 mn avec le bouquet garni. Prolonger encore la cuisson de 30 mn à feu doux.

On peut accompagner avec des pommes de terre à l'anglaise.

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.