

Poussins aux abricots

Pour 6 personnes.

6 poussins, 1 boîte de 1 litre d'abricots au sirop, 50 g de sucre, un filet de vinaigre, un verre de cognac, 100 g de beurre, du sel, du poivre, du persil haché.

Assaisonner les poussins et les faire rôtir au beurre.

Préparer un caramel brun avec le sucre et un peu d'eau. Y ajouter le vinaigre et le jus des abricots. Laisser réduire à petit feu.

Lorsque les poussins sont cuits, dégraisser la cuisson et la déglacer avec le cognac. Y ajouter le caramel, rectifier l'assaisonnement, y placer les abricots et donner un bouillon.

Dresser les poussins sur le plat, napper de la sauce et entourer d'abricots. Garnir avec un peu de persil haché.



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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.