

Poulet au potiron

Temps de préparation **20 min**

Temps de cuisson **60 min**

Ingrédients

- + 1 poulet fermier coupé en morceaux
- + 300 g de pulpe de potiron
- + 4 tranches de lard fumé
- + 4 gousses d'ail
- + 1 dl de vin blanc sec
- + 2 échalotes
- + 2 brins d'estragon
- + 2 c. à soupe d'huile d'olive
- + sel, poivre

Préparation

Pelez l'échalote et l'ail et hachez-les. Coupez chaque tranche de lard en 4 morceaux. Coupez le potiron en petits cubes.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez-y à dorer le lard. Réservez sur un plat. Mettez à dorer le potiron et réservez avec le lard.

Mettez à dorer les morceaux de poulet. Ajoutez l'ail et l'échalote et faites dorer en remuant. Versez alors le vin et laissez réduire à feu vif quelques instants.

Baissez le feu, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.

Au bout de 40 min, ajoutez le lard, le potiron et l'estragon.

Mélangez délicatement et prolongez la cuisson 10 min.

Servez chaud.

Bon appétit