



Photo : C. Herliédan



FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX SPÄETZELES

ACCOMPAGNÉE DE SON RIESLING

NICOLAS

×



Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet (d'environ 1,6 kg)
- 8 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 10 cl de vin blanc (Riesling)
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de fond de volaille
- 90 g de beurre demi-sel
- 240 g de spâetzeles
- gros sel
- sel
- poivre

- Tailler le poulet en 8 morceaux. L'assaisonner.
- Eplucher l'ail et l'échalote. Dégermer l'ail.
- Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y déposer la volaille (côté peau en premier), faire juste colorer sur toutes les faces. Dégraisser la cocotte, y faire fondre 20g de beurre, ajouter l'ail et l'échalote. Mélanger, verser le vinaigre et le vin blanc. Mélanger de nouveau et incorporer le concentré de tomate, faire réduire légèrement. Verser le fond de volaille. Laisser mijoter 30 à 45 minutes à couvert et à feu moyen. Retirer les morceaux de poulet de la cocotte, les réserver au chaud. Monter la sauce obtenue avec 50 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les spâetzeles à l'eau bouillante salée au gros sel. Dès qu'elles remontent à la surface, les égoutter et les rincer à l'eau froide. Les faire revenir dans le beurre restant de manière à les colorer légèrement.
- Sur assiette, déposer un morceau de poulet, recouvrir de sauce et accompagner d'un nid de spâetzeles.

Pourquoi cette alliance ?

Un accord de raison et de région : frais et vif, il sera pour notre poulet un compagnon idéal.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

RIESLING COLLECTION PRIVÉE

*Kuehn, Ingersheim
2013 Alsace*

Joli nez de fruits jaunes et minéral. Bouche : Bel équilibre, corsé, nerveux avec une allonge minérale.

Et aussi :
**Amour de Dieu,
JL Colombo
2013 Condrieu**



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.