



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Poulet aux raisins

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier de 2 kg environ
- 500 g de de raisin blanc (dont quelques-uns pas trop mûrs)
- 1 citron
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffez le four à th.7 (210°C).
2. Dorez le poulet 5 min à l'huile dans une cocotte à feu modéré. Jetez la matière grasse.
3. Salez et poivrez la volaille. Déposez-la sur le dos dans un plat à gratin avec 20 g de beurre et enfournez pendant 45 min, en la retournant deux ou trois fois.
4. Lavez, essuyez, et égrenez le raisin. Choisissez une douzaine de grains pas trop mûrs, passez-les pour en extraire le jus. Réservez les autres grains.
5. Pressez le jus du citron, mélangez-le au jus de raisin. Réservez le poulet cuit dans un plat.
6. Chauffez les grains de raisin dans une poêle avec 10 g de beurre. Installez-les autour du poulet. Déglacez les sucs de cuisson du plat à rôtir avec le jus des fruits et 20 cl d'eau.
7. Reversez le tout dans une casserole, faites bouillir à feu très vif 5 min. Ajoutez le jus rendu par le poulet. Rectifiez l'assaisonnement. Découpez la volaille, servez-la avec les raisins et le jus en saucière.
8. Vous pouvez mélanger des raisins noirs et blancs, et ajoutez 2 poires partagées en deux, non pelées mais épépinées. Déposez celles-ci dans le plat de cuisson du poulet.

Servez ce plat avec une purée de potimarron maison.

Bon appétit,