

Poulet Stroganoff



La recette classique est le bœuf Stroganoff. Mais cette fois, nous la préparons avec du poulet au lieu du bœuf.

Le comte Stroganoff savait déjà ce qui était bon au XVIII^e siècle! Ce délicieux ragoût porte vraisemblablement son nom. Mais un cuisinier français aurait popularisé ce plat dans le monde occidental en remportant un concours de gastronomie.

La base de notre Stroganoff légèrement modifié est constituée de viande, de poivrons, de champignons, de bouillon de poule et de crème acidulée. En Russie, on sert du sarrasin ou des pommes de terre comme garniture et dans notre pays plutôt des spätzlis ou du riz. Quoi qu'il en soit: cette recette vaut vraiment la peine d'être goûtée!

- 600 g d'émincé de poulet
- Huile neutre ou beurre à rôtir
- 3 cc de paprika
- Sel et poivre
- 1 oignon, haché finement
- 1 gros ou 1½ petit poivron rouge, en fines lanières
- 150 g de champignons de Paris, en gros morceaux
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- 1 cs de farine
- 4 cs de cognac
- 4 dl de bouillon de poule
- 2 cc de moutarde
- 180 à 200 ml de demi-crème acidulée
- Si nécessaire, du persil haché comme garniture

1. Faites revenir l'émincé de poulet par portions dans le beurre à rôtir ou l'huile neutre. Assaisonnez d'un peu de paprika, salez et poivrez, réservez.
2. Faites revenir les morceaux d'oignons dans la même poêle avec un peu d'huile ou de beurre à rôtir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement vitreux; ajoutez le poivron, les champignons, l'ail pressé, assaisonnez et laissez mijoter à nouveau pendant 2 minutes.
3. Saupoudrez de farine, continuez de cuire en mélangeant pendant 1 minute. Ajoutez un peu d'eau et mettez le couvercle sur la casserole pour cuire les légumes pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en vous assurant que rien ne brûle.
4. Déglacez au cognac, puis ajoutez le bouillon de poule, la moutarde et la demi-crème acidulée, laissez mijoter

pendant quelques minutes.

5. Ajoutez maintenant le poulet et cuisez à petit feu pendant 2 minutes tout en remuant. Assaisonnez la sauce.
6. Servez avec du riz ou des spätzli, saupoudrez de persil haché si souhaité.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Robe grenat intense. Nez de baies rouges et de réglisse. Bouche pleine et moelleuse aux tanins soyeux. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop](#) >