

■ LE POULET
À L'ESTRAGON
pour 4 personnes

1 poulet coupé en morceaux d'environ 1 kg 500; 30 g de beurre de cuisine; 3 échalotes; 2 jaunes d'œufs; 100 g de crème fraîche; quelques branches d'estragon; 1 verre à liqueur de cognac; 1 verre de vin blanc sec; sel, poivre.

1. Faire dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces dans une cocotte et dans très peu de beurre. Hacher les échalotes. Hacher grossièrement les feuilles d'estragon.

2. Sur les morceaux de poulet bien dorés, verser le cognac. Faire flamber. Retirer la viande et la déposer sur un plat. Mettre les échalotes dans

la cocotte. Verser le verre de vin blanc, ainsi qu'un verre d'eau.

3. Remettre les morceaux de poulet dans la cocotte avec le sel, le poivre et l'estragon. Couvrir. Laisser mijoter 30 minutes environ. Lorsque le poulet est cuit, le déposer sur un plat. Le tenir au chaud. La sauce ayant diminué à la cuisson, retirer l'estragon.

4. Dans un bol, mélanger les 2 jaunes d'œufs avec la crème. Incorporer ce mélange à la sauce, hors du feu. Verser la sauce sur les morceaux de poulet et servir.