



# POULET FERMIER DU GERS BRAISÉ AU VIN ROUGE, JUS RÉDUIT

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 cuisses de poulet fermier du Gers
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Thym frais
- Fond de veau
- Vin rouge Côtes de Gascogne IGP
- Lardons
- Légumes de saison (carottes, navets, champignons...)
- Sel, poivre
- Jeunes pousses



## PRÉPARATION

Déposer les cuisses de poulet dans un plat allant au four.

Ajouter l'oignon émincé, l'ail, le thym frais, sel et poivre.

Mouiller avec le fond de veau puis compléter avec le vin rouge Côtes de Gascogne IGP à hauteur.

Couvrir hermétiquement le plat avec une feuille d'aluminium.

Cuire au four à 150°C pendant 2h30 afin d'obtenir une viande fondante.

Retirer les cuisses de poulet puis filtrer le jus de cuisson.

Faire réduire la sauce jusqu'à obtenir une consistance nappante, puis rectifier l'assaisonnement.

Cuire les légumes de saison séparément à l'anglaise. (Cuire les légumes dans de l'eau bouillante salée, puis plonger directement dans l'eau glacée pour stopper la cuisson)

Faire revenir les lardons jusqu'à légère coloration.

## DRESSAGE

Disposer la cuisse de poulet dans l'assiette.

Napper généreusement de jus réduit.

Ajouter les légumes harmonieusement autour avec les lardons.

Terminer avec quelques jeunes pousses pour apporter fraîcheur et relief.

## ASTUCE DU CHEF

Une cuisson longue et douce, à couvert, permet de concentrer les saveurs tout en garantissant une chair particulièrement tendre.

RECETTE DU CHEF  
JÉRÉMY JOVER

les tables du gers



LE PARDAILLAN  
25 avenue Jean-Moulin,  
32330 Gondrin  
Tél.: 05 62 28 72 59