



*Préparation 1 h 30 minutes*

## **Fricassée de Poulet Fermier de Touraine aux légumes anciens**

***Pour 4 personnes :***

- 1 poulet fermier de Touraine de 1,8 kg à 2 kg
- 15 cl d'huile de colza
- 50 gr de beurre
- 10 gr de gingembre en poudre
- 90 gr d'oignons
- 150 gr de champignons de Paris
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- ¼ litre de vin blanc
- ½ litre d'eau
- 20 gr de fond de veau
- 450 gr de racine de persil plat
- ½ botte de persil plat
- 450 gr de Rutabaga
- 400 gr de Panais
- 120 gr de beurre

Couper le poulet cru en 8 morceaux, assaisonner et saisir la viande dans une poêle avec l'huile, le beurre et le gingembre en poudre. La mettre dans une cocotte, ajouter les oignons coupés en cubes, les champignons coupés en quartiers, assaisonner, mélanger le tout. Ajouter 2 branches de thym, les feuilles de laurier, le vin blanc et cuire pendant une heure à feu doux avec couvercle. Retirer la garniture et le poulet, rectifier l'assaisonnement, ajouter le fond de veau avec ½ litre d'eau, réduire au ¾ puis remettre la garniture sans le thym ni le laurier, servir.

A part, prendre les légumes anciens, les éplucher, les couper en cubes. Dans un sautoir, les faire cuire avec 25 gr de beurre et un peu de sel, bien mélanger et ajouter un peu d'eau de façon à les rendre moins croquants, rectifier l'assaisonnement, ajouter ½ botte de persil plat et dresser dans un légumier.

Recette de Florent Houget, Château de Chissay