

Pour le Château Ardennes 2003 :

Poulet à l'italienne, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 40 min - **Cuisson** : 2 h 15 minutes

Ingrédients : 1 poulet de 2 kg, 50 cl d'eau, un oignon, 60 gr de beurre, 10 gr de farine, 3 oeufs, 1 jus de citron, de la chapelure, de la friture, du sel, du poivre et un bouquet garni.

Plumer, vider, flamber. Découper un beau poulet de grain. Réserver les membres. Mettre le cou, la tête et les pattes dans un demi-litre d'eau froide. Porter doucement à ébullition, ajouter un oignon, sel, poivre et bouquet garni. Laisser bouillir 2 heures, 15 minutes avant de servir, tremper les membres du poulet dans les blancs d'oeufs battus en neige, puis dans de la chapelure fine. Faire chauffer de la graisse à friture et y jeter les morceaux préparés quand la friture est très chaude. Laisser dorer à feu vif. Passer le bouillon qui doit avoir réduit de moitié, y ajouter le beurre manié avec la farine, porter sur le feu dans une petite casserole et opérer la liaison en tournant sans cesse. Laisser bouillir 5 minutes. Retirer du feu. Ajouter le jus de citron, les jaunes d'oeufs en tournant. Dresser les membres du poulet dans un plat et napper avec la sauce.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.