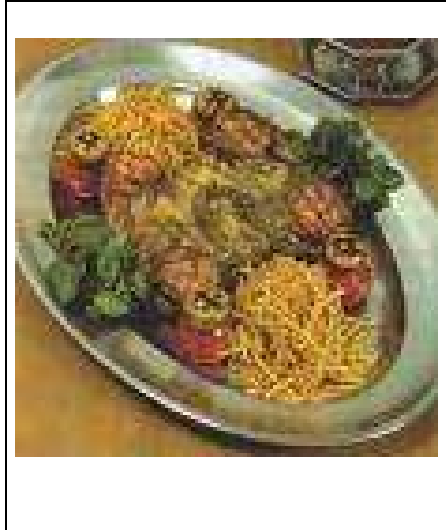


## *Cuisine à l'américaine*

# *Poulet grillé à l'américaine*

PRIX : €€ (moyen)  
DIFFICULTE : \*\* (moyenne)

TEMPS DE PREPARATION : environ 1 H 10



INGREDIENTS : pour 4 personnes

- 1 poulet de 1,2 Kg
- 100g de beurre
- moutarde forte
- chapelure
- 4 grosses pommes de terre
- 4 tomates
- 4 gros champignons de Paris
- 4 tranches de bacon
- sel, poivre
- 1/2l de sauce diable
- 2 échalotes
- 2 décilitres de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
  
- 1 de feuille de laurier
- 1 cuillère à Café de concentré de tomates
- 3 dl de fond brun réduit d'un tiers
- 1 cuillère à Café de persil haché

### PREPARATION :

1) Fendre le poulet par le dos et l'aplatir. Arroser la volaille avec 50 g de beurre fondu.  
2) Le faire griller puis finir la cuisson au four, 210°C (th 7), 20 minutes. Enduire ensuite celui-ci de moutarde et de chapelure. Arroser à nouveau avec le reste de beurre fondu. (Terminer la cuisson à four doux, 130°C (th 4-5), 25 minutes.)

3) Eplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets très fins. (Les frire au dernier moment.)

4) Faire griller les tomates coupées en deux, les têtes des champignons et le bacon.

#### Sauce au diable :

5) Éplucher et hacher les échalotes.

6) Dans une casserole, mélanger le vin blanc, le vinaigre, les échalotes, le thym, le laurier et 1 bonne pincée de poivre fraîchement moulu. (Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide réduise des deux tiers.)

7) Mélanger le concentré de Tomate avec le fond brun et le verser dans la casserole.

8) Laisser bouillir 2-3 minutes puis passer la sauce.

9) Au moment de servir, ajouter le persil haché.

Bon appétit

**ACCORDS METS ET VINS :** Pour accompagner ce plat nous vous conseillons un Santenay ( vin rouge de Bourgogne.)

**AVIS DU CHEF :** Repas sans trop de préparation, à déguster chaud et assaisonnez à votre guise. Idéal pour une soirée entre amis ou avec la famille.