



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Poulet à la niçoise

Méthode

Ingrédients:

Un poulet de 2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb)
375 ml (1½ tasse) d'herbes fraîches
(thym, romarin, sarriette, en
quantité égale)
250 ml (1 tasse) d'olives noires
dénoyautées
2 grosses tomates coupées en quatre
15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
Sel et poivre
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

1. Retirer le gras de la queue et du cou du poulet. Remplir la cavité du poulet avec les olives, l'ail, les herbes, les tomates, sel et poivre. Saler et poivrer la peau au goût.
2. Sur la cuisinière, préchauffer l'huile d'olive dans la cocotte Staub. Faire sauter le poulet des deux côtés pendant 2 minutes. Couvrir la cocotte et laisser cuire sur la cuisinière à feu moyen pendant 50 à 60 minutes (jusqu'à ce que les jus qui s'échappent du poulet soient clairs). Après les premières 10 à 15 minutes, déplacer le poulet avec une spatule pour l'empêcher de coller au fond.
3. Laisser la cocotte sur la cuisinière et ajouter le bouillon de poulet au jus de cuisson. Porter à ébullition en grattant le fond avec une cuillère en bois. Faire réduire les jus de moitié.

Garnir d'olives noires et servir dans la cocotte Staub.



www.starketwhyte.com