

## Poulet à la Bourguignonne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 jours

Temps réel: 2 heures

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4	- BEURRE	
- CUISSE(S) DE POULET	4	- HUILE D'OLIVE	
- LARDONS	250g fumés	- FARINE	2 c à soupe
- VIN ROUGE	65 cl	- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- COGNAC	1 verre	- THYM	
- CAROTTE(S)	2	- LAURIER	2 feuilles
- CHAMPIGNONS DE PARIS	300g	- SEL	
- OIGNON(S)	1	- POIVRE	
- ORANGE(S)	le jus de 2		

### Recette:

#### *La veille :*

- Coupez les cuisses de poulet en 2.
- Faites fondre un peu de beurre avec de l'huile dans une grande poêle. Dorez-y les lardons puis retirez-les. Saisissez ensuite le poulet sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Arrosez-les de Cognac et flambez (attention à la hotte).
- Déposez la volaille dans un grand plat allant au four.
- Coupez les carottes en petits dés.
- Emincez l'oignon et faites-le fondre dans la poêle. Replacez les lardons avec celui-ci et farinez. Arrosez ensuite avec le vin rouge et incorporez les carottes, le concentré de tomates, le thym, le laurier et le jus de 2 oranges.
- Portez à ébullition puis versez entièrement la sauce obtenue sur le poulet.
- Couvrez avec un papier aluminium et conservez au frais jusqu'au lendemain.

#### *Le jour même :*

- Préchauffez le four à 180°C.
- Glissez le plat dans le four pour 1h à 1h10min.
- Après 40 minutes, couvrez éventuellement d'un aluminium afin que la sauce ne brunisse pas trop.
- Emincez et faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Incorporez-les à la sauce 10 minutes avant la fin de cuisson.

### Remarque:

Servez avec des croquettes et une salade verte.

