

Poulet à la Hongroise et *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min



Ingrédients

- 1 gros poulet coupé en morceaux ou 6 escalopes
- 2 gros oignons
- 1 grande boîte de concentré de tomate
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 12 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 1 branche de thym
- 3 ou 4 feuilles de Laurier
- Beurre
- Paprika, sel et poivre

Préparation

- 1- Faites blondir les oignons grossièrement émincés dans le beurre
- 2- Mettez les morceaux de poulet dans une cocotte avec les oignons afin de les saisir de chaque côté quelques minutes à feu moyen.
- 3- Les retirer de la cocotte et les réserver dans une assiette.
- 4- Déglacez la cocotte au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont* puis mélangez le contenu de la boîte de concentré de tomates avec de l'eau tiède afin d'obtenir une consistance proche du velouté.
- 5- Versez dans la cocotte en maintenant la cuisson à feu doux. Agrémentez généreusement de paprika. Ajoutez sel, poivre, la branche de thym et ses feuilles de laurier. Puis déposez les morceaux et les recouvrir de la sauce.
- 6- Laissez mijoter à feu doux et demi couvert pendant 50 mn.
- 7- 5 mn avant la fin, incorporez 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche.

Accompagnez ce poulet de riz blanc ou de pâtes fraîches, les enfants adorent !