

POULET AU VINAIGRE ACCACIARD

6 personnes

Préparation : 10 mn cuisson : 1 h20

Ingrédients :

- 70 ml vinaigre accaciard « la haie gourmande »
- 25 ml moutarde forte
- 70 ml purée tomate
- 70 ml eau
- 200 ml crème fraîche
- Sel poivre
- 1 poulet 2 kg coupé en morceaux

Dans un petit saladier, versez le vinaigre, la moutarde, la purée de tomate, l'eau, la crème fraîche, le sel et le poivre. Mêlez l'ensemble au fouet. Disposez les morceaux de poulet, et enrobez-les de sauce. Versez le tout dans une cocotte, couvrez, et faites cuire au four th 6/7 ou 200° (four préalablement chauffé)

Servez avec du riz, des pommes de terre ou des pâtes fraîches.