



COCOTTE DE POULET DE MALINES, RHUBARBE ET COURGE (BRUXELLES)



4-6 personnes



20 mn



35-40 mn

INGRÉDIENTS

- 1 coucou de malines ou poulet fermier de 1 k 800 gr environ
- 12 oignons nouveaux en botte ou petits oignons frais
- 400 gr de potiron ou courge
- 3 grosses branches de rhubarbe
- 1 citron vert
- 1 petite botte de persil frais
- 1 petite botte de menthe fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Accords mets & vins : Yvan vous conseille de déguster ce plat avec un Côtes du Rhône Village Valréas rouge.

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

1. Découper le poulet en 4 : 2 poitrines avec ailes et 2 cuisses. Puis redécouper chaque pièce en 2. Saler et poivrer, réserver.
2. Éplucher et couper la courge ou potiron en morceaux de la taille d'un demi pouce. Éplucher les oignons nouveaux en gardant 10 cm de tige sur chacun.
3. Placer une cocotte en fonte, de préférence, sur feu vif. Verser un filet d'huile d'olive. Une fois chaude, disposer les morceaux de poulet assaisonnés sur la surface, dorer légèrement, 3 à 4 mn.
4. Ajouter les oignons nouveaux, cuisson à l'étouffée 4 à 4 mn, feu moyen. Ajouter les morceaux de courge, mélanger, cuisson à l'étouffée 15 mn. Éplucher les tiges de rhubarbe et couper en morceaux de 2 cm, cuisson à l'étouffée, 15 mn.
5. Vérifier l'assaisonnement sel et poivre. Effeuille le persil et la menthe puis ajouter sur le poulet. Mélanger, ajouter un filet d'huile d'olive. Laisser reposer 10 mn et servir entre tiède et chaud.

