

Un bon poulet fermier
Sauce aux olives
et au vin de Riesling (ou autre)

Faire découper le poulet par la volaille en gros morceaux.

Dans une cocotte en fonte, mettre un fond d'huile d'arachide. Faire revenir les morceaux de poulet en plusieurs fois. Il faut qu'ils soient dorés. Pour cela, il faudra un feu moyen, plutôt doux, car ça brûlerait et donnerait une amertume à la sauce.

Quand tous les morceaux sont dorés, bien sûr, ils seront sortis de la cocotte, et mis dans un plat au chaud.

Dans ce jus, on y jette des oignons + échalotes coupés fin au couteau. Pour un gros poulet, j'y mets 2 oignons moyens + 2 belles échalotes. On tourne avec une cuillère en bois, on cuit à petit feu sans faire roussir les oignons.

On y rajoute 1 grosse cuillère à soupe de concentré de tomates + 1 morceau de sucre - toujours en tournant avec la cuillère en bois. (2' environ)

Ajoutez 1 bon verre bien plein, (à moutarde) de vin blanc, et laisser bouillir et évaporer 2 à 3'. Ajouter une boîte de chair de tomates (400g). Bien mélanger, et quand ça bout, on y met 2 pots d'olives vertes dénoyautées et rincées à l'avance. + 1 verre d'eau.

À ce moment, on y rajoute les morceaux de poulet avec Sel - Poivre - thym - pointe de laurier - 2 baies de genièvre.

On laisse cuire avec le couvercle et à feu doux 2H environ - ou un peu moins, selon la chair du poulet, donc, à vérifier.

Si la sauce vous paraît trop liquide, sortir les morceaux de poulet, et faire réduire votre sauce à feu plus fort.

Mais il faut être vigilant, tourner très souvent cette délicieuse sauce, pour qu'elle n'attache pas au fonds.

Ensuite arrêtez le feu et rajoutez le poulet.

On sert cette préparation avec une semoule à part, appelée la Polenta -
