

Poulet à l'estragon petits pois en jardinière

Pour 4 Personnes

*1 poulet fermier découpé en morceaux (ou 4 cuisses) - 600 g de petits pois écossés (ou surgelés) - 2 échalotes émincées - 2 gousses d'ail - 4 petits oignons blancs - 5 brins d'estragon - 80 g de beurre - 150 g de crème fraîche épaisse - 1 morceau de sucre - 15 cl de saucerre blanc (ou tout autre vin blanc)
- des feuilles de laitue - sel et poivre.*

Salez et poivrez les morceaux de poulet.

Chauffez 30 g de beurre dans une cocotte et faites-y dorer les morceaux de poulet.

Retirez-les. Faites fondre les échalotes 3 min dans la cocotte, ajoutez ensuite les morceaux de poulet, le vin, la crème fraîche et 3 brins d'estragon. Portez doucement à ébullition, couvrez et cuisez 35 à 40 min à frémissement. Par ailleurs : Faites chauffer 30 g de beurre dans une casserole, faites-y fondre 2 min les petits oignons et les gousses d'ail ainsi que les feuilles de laitue. Ajoutez les petits pois et 15 cl d'eau froide. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre et couvrez. Cuire 25 min à frémissements. En fin de cuisson, déposez le reste du beurre sur les petits pois. Mélangez bien. Mettre le tout dans un plat, parsemez de feuilles d'estragon

PS : comptez 300g de petits pois frais par personne

