



Fricassée de poulet à l'estragon

06/12/2016 à 12h00

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 1 gros poulet coupé en morceaux
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe d'estragon frais ciselé
- 2 oignons
- 2 carottes
- 100 g de champignons de Paris
- 1 verre de vin blanc
- 1 pincée de farine
- ½ boule de céleri
- 10 cl de crème de soja
- 1 poignée de haricots verts par personne

Préparation :

- Mettez votre cocotte (Romertopf) à tremper dans de l'eau froide au moins 10 mn;
- Pendant ce temps, coupez le poulet en 8 morceaux. Dans une cocotte, versez l'huile d'olive et l'estragon et faites revenir le poulet 5 mn afin qu'il colore. Réservez;
- Dans cette même cocotte, mettez les oignons, les carottes et les champignons coupés en petits cubes fins. Faites colorer et suer;
- Ajoutez les morceaux de poulet dans le suc de cuisson. Faites colorer le tout dans la cocotte. Salez et poivrez;
- Saupoudrez la préparation d'une pincée de farine et mélangez avec une spatule en bois pour bien incorporer la farine. Mouillez avec un verre de vin blanc;
- Mettez alors le tout dans le Romertopf, fermez le couvercle et mettez à cuire dans un four froid à 150° pendant 1h;
- Pour l'accompagnement, épluchez, lavez et coupez en petits morceaux la demi-boule de céleri. Plongez-les dans une casserole. Salez et recouvrez d'eau. Mettez à cuire 15 mn;
- Egouttez et séchez le céleri. Ajouter la crème de soja et mixez;
- Sans une casserole, faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les haricots verts pendant 10 mn;
- Servez ces légumes à part.