

Poulet en cocotte, au whisky et à l'orange

Bonjour à tous,

Week end pluvieux, week-end heureux ? Je ne sais pas chez vous, mais nous avons un temps de chien ce matin, un temps à vouloir rester en cuisine puis déguster de bons petits plats maison et réconfortants. Si dans la comfort food d'hiver, nous retrouvons les grands classiques mijotés : bourguignon, carbonnade, mijoté de filets mignons , il y a une autre viande qui a la cote : le poulet. Sauté, mijoté, pané, il plaît toujours aux petits et aux grands.

Un autre week end d'hiver pluvieux, pour un repas de belle famille, j'ai voulu tenter une recette de [poulet cocotte tradi » le poulet Mm Gaston Gérard](#) » et manque de chance : pas de vin blanc cuisine disponible, encore un autre ingrédient manquant.. alors que j'en étais déjà à l'étape du déglacage. La recette était en mauvaise voie. Après un tour dans les quelques bouteilles d'apéritif de la maison, j'ai élaboré une nouvelle idée de sauce qui me semblait goûteuse : du whisky (qui s'utilise bien avec le veau), et de l'orange (pour relever le côté fruité). Une petite sauce crémée en toute fin, un poulet whisky orange moelleux, j'espérais arriver quand même à séduire les papilles de ma belle famille.

J'ai donc présenté mon poulet whisky orange avec appréhension (sait-on jamais, moi et mes goûts..) et j'ai vu avec un grand soulagement un vrai sourire de satisfaction apparaître sur la tablée. Le poulet était bien moelleux et goûteux, mais la sauce ultra gourmande avec le petit goût de whisky et la texture crémée. J'ai vu la moitié de la baguette de pain terminer sur les assiettes pour saucer ☐

Avec grand plaisir, je vous partage donc l'idée. ☐



Recette : Poulet en cocotte, au whisky et à l'orange

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 à 6 [cuisses de poulet](#) ou 1 poulet entier, découpé en morceaux
- 200 ml de whisky
- 200 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de crème fraîche
- 1 orange (1/2 zestes + le jus)
- 1 oignon
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine
- sel, poivre
- huile d'olive

Réalisation

1. Épluchez et hachez finement l'oignon

2. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte ou sauteuse puis faites y colorer les morceaux de poulet sur toutes les faces.
3. Retirez le poulet, ajoutez l'oignon et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Saupoudrez de farine.
4. Ajoutez le whisky, le bouillon de volaille, jus d'orange et portez à ébullition jusqu'à réduction de moitié (cela chasse l'alcool).
5. Baissez à feu doux, Remettez le poulet et laissez mijoter pendant une demi heure environ.
6. A la fin, ajoutez la crème, sel, poivre, et les zestes d'orange. Laissez quelques minutes à feu doux que la sauce prenne.

Astuces :

- **Accompagnement** : Ce poulet whisky orange s'accompagnera bien d'une fondue de poireaux ou de pommes de terre vapeur.

Mots clés : [poulet](#), [cuisses de poulet](#), [cocotte](#), [whisky](#), [orange](#), [crème](#)