

**RECHERCHE D'EMPLOI**

Recherchez maintenant parmi nos **28 245 offres !**

Type de poste

Localisation

**VOIR LES OFFRES**



([http://openad.tf1.fr/5c/TF1/programmes/petits-plats-en-](http://openad.tf1.fr/5c/TF1/programmes/petits-plats-en-equilibre/recettes/papier/L14/485884387/Top/TF1_Publicite/Autopromos_TF1News_Media_2013/TM_B_web_Services_emploi_728x90_TF1_WAT.gif/553461736d464a2f5563344141593143?x)

[equilibre/recettes/papier/L14/485884387/Top/TF1\\_Publicite/Autopromos\\_TF1News\\_Media\\_2013/TM\\_B\\_web\\_Services\\_emploi\\_728x90\\_TF1\\_WAT.gif/553461736d464a2f5563344141593143?x](http://openad.tf1.fr/5c/TF1/programmes/petits-plats-en-equilibre/recettes/papier/L14/485884387/Top/TF1_Publicite/Autopromos_TF1News_Media_2013/TM_B_web_Services_emploi_728x90_TF1_WAT.gif/553461736d464a2f5563344141593143?x))

## Fricassée de volaille au vin et aux raisins de chasselas



4 personnes

1 poulet fermier coupé en 12 à 14 morceaux  
1 grappe de raisin de chasselas de Moissac  
4 cuillères à soupe de girolles au vinaigre  
2 échalotes (coupées en 4 dans la longueur)  
15 cl de vin blanc de chasselas  
Huile d'olive  
20 g de beurre  
Sel, poivre.

Dans une sauteuse, faites colorer les morceaux de volaille dans un peu d'huile et de beurre. Commencez côté peau. Salez, poivrez et laissez cuire 6 à 8 minutes les blancs, 12 à 14 minutes les cuisses. Débarrassez le tout dans un plat chaud, à couvert.

Dégraissez la sauteuse, versez le vin, ajoutez les échalotes et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez les grains de raisin et laissez-les retomber légèrement. Ajoutez les girolles au vinaigre, mélangez pour les chauffer et répartissez le tout sur les morceaux de volailles. Posez le plat au centre de la table et dégustez avec une bonne purée de pommes de terre.