

POULET GRILLE A L AMERICAINE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 40 mn
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet de 1,2 kg
 - 100 g de beurre
 - Moutarde forte
 - chapelure
 - 4 grosses pommes de terre
 - 4 tomates
 - 4 gros champignons de Paris
 - 4 tranches de bacon
 - Sel, poivre
- Pour la sauce diable**
- 2 échalotes
 - 2 dl de vin blanc sec
 - 1 càs de vinaigre
 - 1 feuille de laurier
 - 1 càc de concentré de tomates
 - 3 dl de fond brun réduit d'un tiers
 - 1 càc de persil haché

Etapes de préparation

1. Fendre le poulet par le dos en retirant la colonne vertébrale et l'aplatir. Arroser la volaille avec 50 g de beurre fondu.
2. La faire griller puis finir la cuisson au four, 210 °C (th7), 20 min. Enduire ensuite celui-ci de moutarde et de chapelure. Arroser à nouveau avec le reste de beurre fondu (terminer la cuisson à four doux, 130° C pendant 25 min.
3. Eplucher les pommes de terre et les couper en pomme paille avec la mandoline.
4. Faire griller les tomates, les têtes de champignons et le bacon.

Sauce diable

5. Eplucher et hacher les échalotes
6. Dans une casserole, mélanger le vin blanc, le vinaigre, les échalotes, le thym, le laurier et 1 bonne pincée de poivre fraîchement moulu, cuire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide réduise des deux tiers.
7. Mélanger le concentré de tomate avec le fond brun et le verser dans la casserole.
8. Laisser bouillir 2-3 min puis passer la sauce.
9. Au moment de servir, ajouter le persil haché

