

# **Gigolettes de poulet au Brouilly, carottes et champignons glacés**

## **INGREDIENTS**

- 2 cuisses de poulet
- 1 bouteille de Brouilly
- 500 g de carottes
- 250 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- huile de thym
- céleri branche - ail – persil – échalotes – thym – laurier
- sel – poivre – sucre
- fond de veau

Préparer la marinade avec le brouilly, 1 carotte en rondelles, 2 échalotes émincées, ½ branche de céleri, 2 gousses d'ail pelées, 1 petite feuille de laurier, 1 brin de thym et ½ bouquet de persil frisé, sel et poivre. Faire mariner le poulet 12 heures au frais.

Confection de l'huile de thym :

Faire frémir pendant ½ heure, 20 cl d'huile d'arachide avec une belle branche de thym sec.

Egoutter les cuisses de poulet et les légumes de la marinade.

Confectionner les gigolettes en désossant la partie « haut de cuisse » du poulet et en ramenant la chair sur le pilon que vous aurez préalablement raccourci. Attacher avec de la ficelle alimentaire.

Dans une casserole en fonte, verser l'huile de thym et faire colorer les gigolettes quelques minutes.

Ajouter les légumes de la marinade et une échalote ciselée. Bien faire revenir le tout. Mouiller à hauteur avec la marinade, une cuillerée à café de fond de veau et 50 g de beurre.

Cuire à couvert ¾ d'heure à 1 heure. Ajouter de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. En fin de cuisson, retirer le persil et le céleri. Sortir les gigolettes et mixer la sauce très fin. Le fait de mixer les légumes dans la sauce sert de liant. Délayer avec un peu de Brouilly.