

## POULE AU POT BEARNAISE

Pour 6 personnes :

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 1 poule 1,5 kg  | 2 gousses d'ail              |
| 3 oignons       | 1 échalote                   |
| 2 carottes      | 1 bouquet garni, sel, poivre |
| 500g tomates    | 1 verre à liqueur cognac     |
| 150 g lard fumé | 2 verres de bon vin rouge    |
|                 | 4 cuil. à soupe d'huile      |

Eplucher les légumes, couper les carottes en rondelles et les oignons en morceaux pas trop gros.

Faire chauffer l'huile dans la cocotte, mettre à dorer la poule en morceaux ou entière, les oignons, l'échalote et le lard en dés. Verser le cognac et flamber.

Lorsque tout commence à prendre une couleur noisette, ajouter les tomates épluchées, les carottes, l'ail, le bouquet garni, le vin rouge, le sel, le poivre. Couvrir la cocotte et laisser cuire à petit feu deux à trois heures.