

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.