



## Poulet aux cacahuètes

**INGRÉDIENTS**, 1 poulet fermier coupé en 8 morceaux, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 100 gr de cacahuètes non salées, 30 cl de bouillon de volaille, 20 cl de Chardonnay du Jura, Huile, sel, poivre

1 Concassez les cacahuètes au mortier ou au robot. Epluchez les oignons et les gousses d'ail, puis émincez-les finement. 2 Prendre une cocotte, mettre un peu d'huile, laissez chauffer et faire dorer les morceaux de poulet, sel et poivre, puis égouttez et réservez. 3 Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon et la gousse d'ail émincés pendant quelques minutes. 4 Remettre le poulet dans la cocotte, ajoutez les cacahuètes, puis mouillez avec le bouillon de volaille et le Chardonnay du Jura, salez et poivrez, couvrez et continuez la cuisson pendant 1 heure à feu doux, jusqu'à ce que le poulet soit parfaitement cuit.

**! Vin conseillé :** un vin blanc floral du Jura, cépage Chardonnay à servir entre 12 et 14°C. L'été, servir plus frais entre 8 et 10 °C.



### Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crèmeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !