



Poulet aux noix

Pour 4 personnes

1 poulet fermier
100 g de noix
125 g de haricots verts
50 g d'oignons
50 g de carottes
12 cl de vin blanc sec
1 botte de radis
1 bouquet garni
De la farine

Désossez le poulet et coupez-le en morceaux. Déposez-le dans une casserole et couvrez-le avec l'eau, le vin, le bouquet garni, les oignons et les carottes. Laissez mijoter jusqu'à ce que la viande devienne tendre.

Préparez à part les haricots verts coupés préalablement en morceaux. Lavez les radis et taillez-les en fines tranches. Prenez ensuite 1/4 de litre du jus de cuisson du poulet et liez-le avec la farine diluée dans un peu d'eau.

Ajoutez l'assaisonnement. Incorporez la sauce ainsi préparée dans la casserole contenant les morceaux de poulets. Retirez l'oignon, les carottes et le bouquet garni. Ajoutez les noix, les radis ainsi que les haricots verts et faites mijoter pendant quelques minutes.