

## LA VOLAILLE FERMIERE AU VINAIGRE DOUX ET AUX OREILLONS D'ABRICOTS

### INGREDIENTS :

- 1 volaille fermière
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- ½ céleri
- 3 carottes
- 2 branches d'estragon
- 1 verre de vinaigre Melfor
- 1 verre de vinaigre balsamique blanc
- 1 /4 vin blanc
- ¼ Noilly Prat
- 1 litre de fond de volaille
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 boîte 4/4 d'oreillons d'abricots
- 3 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- quelques baies de genièvre
- 150 gr de beurre
- sel
- poivre

### PROCEDURE :

- couper la volaille en 8 parts
- saler – poivrer
- faire rôtir de tous les côtés
- dégraisser
- ajouter la garniture (ail haché-oignons -céleri-carottes-estragon-vinaigre Melfor, vinaigre balsamique blanc, vin blanc, Noilly-Prat -fond de volaille, concentré de tomate, abricots, jus d'abricots du conditionnement 4/4, feuilles de laurier, clous de girofle, baies de genièvre)
- couvrir et laisser cuire à feu moyen – sous surveillance –
- sortir la volaille
- passer la sauce au chinois
- faire réduire
- monter au beurre