

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΚΟΥΝΕΛΙ CHASSEUR

Υλικά για 4 άτομα:

1 κοτόπουλο/κουνέλι
Αλάτι, πιπέρι
Σπορέλαιο για σωτάρισμα
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
60 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
½ ποτήρι κρασί άσπρο
4-5 κόκκινες ντομάτες κογκασέ
1/8 του λίτρου Demi-glace / πίστο
Ψιλοκομμένο μαϊντανό για σερβίρισμα
Τάρακον

Εκτέλεση:

1. Καθαρίζετε το κοτόπουλό/κουνέλι σε ομοιόμορφα κομμάτια και το αλατοπιπερώνετε
2. Σωτάρετε τα κομμάτια σε καυτό λάδι, σε "Saute rap", από όλες τις πλευρές
3. **Ετοιμασία σάλτσας:** Αφήνετε λίγο λάδι στο τηγάνι που έχει σωτάρει το κοτόπουλο/κουνέλι, προσθέτετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το αφήνετε να σωταρισθεί μέχρι να μαλακώσει, χωρίς όμως να καεί. Προσθέτετε τα μανιτάρια και το σκόρδο λιωμένο και συνεχίζετε για λίγο το ψήσιμο. Προσθέτετε το κρασί, τις ντομάτες και το "Demi-glace". Αφήνετε τη σάλτσα να πάρει βράση και διορθώνετε τη γεύση. Προσθέτετε το τάρακον.
4. Τοποθετείτε το κοτόπουλο/κουνέλι σε "Entre-dish" το καλύπτετε με τη σάλτσα και συνεχίζετε το ψήσιμο για μισή περίπου ώρα, μέχρι να ψηθεί.
5. Πασπαλίζετε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρετε γαρνιρισμένο με πατάτες φούρνου πουρέ.