

# POULET AU CHOCOLAT

## Ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet de 1,2 kg, coupé en morceaux  
50 g de chocolat noir dégustation 72%  
1 oignon  
4 carottes  
3 gousses d'ail  
1 à 2 verres de vin blanc sec  
50 g de beurre salé  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
persil plat – laurier  
1 cuillère à soupe de chapelure  
sel et poivre

## Préparation :

Eplucher l'oignon et l'émincer – éplucher les carottes et les couper en rondelles – éplucher les gousses d'ail et préparer le persil.

Faire fondre le beurre salé dans un faitout, ajouter l'huile et faire revenir les morceaux de poulet dans le mélange jusqu'à coloration – saler et poivrer.

Quand les morceaux sont dorés, ajouter la chapelure, l'oignon et les carottes – mouiller avec le vin blanc – laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, écraser l'ail, le chocolat coupé en morceaux, le persil et le laurier dans un mortier – ajouter un demi verre d'eau, puis passer au chinois et napper le poulet avec cette préparation.

Laisser cuire le tout à feu très doux pendant encore 15 à 20 minutes – ajouter un demi verre d'eau ou de vin blanc sec si la sauce est trop épaisse.

Servir très chaud, accompagné de croûtons de pain.

**Coût :** environ 7 €

**Vin conseillé :** Pouilly fumé

*Source : Toques Nivernaises  
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42  
Page extraite du site [www.nievre-tourisme.com](http://www.nievre-tourisme.com)*

