



Poter Fumé



Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



1 Poulet fumé au Bois de Hêtre
8 Pain Pita
50 cl Coulis Tomate
50 cl Eau
100 gr Concentré de tomate
100 gr Dakatine

1 Botte Radis
1/2 Chou Rouge
2 Carotte Jaune
50 gr Mâche
1 Oignon rouge



- I Découper le poulet en gardant les Os et la peau, tailler un oignon rouge finement. Dans une grande casserole faire suer l'oignon puis ajouter le poulet fumé. Recouvrir le tout avec le coulis de tomates, l'eau, le concentré de tomates et la dakatine.
- II Laissez cuire le tout jusqu'à ce que la viande devienne filandreuse soit 4 heures à feu doux. Retirer le poulet du mélange ainsi que les os et la peau. laissez la sauce dans la casserole
- III Effiloche la viande du poulet et la débarasser au frais. Faites réduire la sauce en rectifiant l'assaisonnement. La sauce doit devenir nappante et homogène.
- IV Tailler le chou rouge en julienne, éplucher les carottes et les tailler avec une mandoline afin de réaliser de fines tranches rondes, effectuer la même opération avec les radis. Déposer les fines rondelles de carottes et de radis dans de l'eau avec des glaçons. Cela permettra de les garder bien croquants.
- V Dans une petite casserole ajouter l'effiloche de poulet, puis le remonter en température. Ajouter un peu de sauce afin de l'hydrater et de l'assaisonner. Passer les pains à pita au four, puis les pliés légèrement en deux afin d'avoir notre base.

FINISH
HIM

Ajouter l'effilochée de poulet, puis les légumes croquants, enfin finir avec un trait de sauce.