

# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 27

## POULET A LA CREME

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet de Bresse
- 1 gousse d'ail
- 150g de champignon de Paris
- 1 c à s de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive
- 10 cl de fond de volaille
- 50 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf



### Préparation :

**1** Laver les champignons et les découper en fines lamelles.

**2** Les faire revenir dans une poêle dans le beurre. Dès qu'ils commencent à colorer, ajouter l'ail haché finement et laisser cuire pendant 5 minutes environ.

**3** Faire dorer le poulet dans une casserole. Saler, poivrer, ajouter 10 cl de fond de volaille, couvrir et laisser mijoter pendant une dizaine de minutes.

**4** Ajoutez les champignons, la crème et laissez mijoter à découvert à feu doux, pendant environ 5 minutes, le temps que la sauce réduise. Présenter les morceaux et la sauce dans un plat et saupoudrer de persil haché.

**5** Servir immédiatement et déguster avec le Graves rouge.

**Bon Appétit !**

**Conseil :** Si vous ne trouvez pas de poulet de Bresse, un poulet fermier convient également.