

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 Les Alouettes Graves blanc.

Bon Appétit !

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