

POULET À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS

Juillet 2006 (Actualisé en avril 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,2 Kg
- ★ 500 g de champignons de Paris moyens
- ★ 2 échalotes
- ★ 20 cl de vin blanc moelleux (Vouvray, Saumur, ...)
- ★ 40 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 70 g de beurre (40 + 30)
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 cuillères à soupe d'Armagnac
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Saladier, Cocotte en fonte, Fouet

Préparation : 15 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 11,60 €; (soit 2,90 € par personne)



Recette :

Désosser le poulet à cru : détacher les cuisses et séparer les pilons des hauts de cuisse, extraire les ailes, les blancs et couper ces derniers en deux sur la longueur, sans oublier les sot-l'y-laisse. Peler les échalotes, les émincer finement. Éplucher les champignons de Paris, les émincer et les mettre à tremper sommairement dans un saladier d'eau avec le vinaigre. Faire fondre 40 g de beurre avec l'huile dans une cocotte en fonte, à feu assez vif et faire dorer les morceaux de poulet sur toutes leurs faces. Hors du feu flamber avec l'armagnac. Ajouter le vin, l'émincé d'échalotes et les lamelles de champignons égouttées, saler, poivrer. Poursuivre la cuisson à feu vif 15 minutes en remuant de temps en temps, pour réduire la sauce et évaporer l'eau rendue par les champignons. Incorporer la crème, homogénéiser au fouet, baisser le feu et cuire 35 minutes à feu doux et à couvert.

Retirer les morceaux de poulet, les disposer dans un plat creux et réserver au chaud (Couvrir de papier aluminium ou placer dans un four tiède). Ajouter le reste de beurre coupé en dés dans la cocotte et remuer pour lier. Napper les morceaux de poulet avec la sauce à la crème et aux champignons. Servir aussitôt avec des pâtes fraîches (tagliatelles, linguines, farfales, ...).

i On peut remplacer les champignons de Paris par une garniture forestière : cèpe, girolle, mousseron, pied de mouton, ...

Boisson :

Un Bourgogne Chardonnay ou un Vouvray moelleux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.