

POULET DE LA VALLEE D'AUGE

Volailles

Posté par: essya

Publiée le : 17/12/2004 9:03:58

POULET DE LA VALLEE D'AUGE



Ingrédients :

1 poulet
250 gr de champignons de Paris
1 verre de vin blanc sec
4 échalotes
1 petit pot de crème fraîche
80 gr de beurre
1 petit verre de Calvados
sel
poivre

Préparation :

Faire chauffer le beurre dans une cocotte et mettre à dorer le poulet coupé en morceaux. Quand la volaille a pris couleur, ajouter les échalotes finement hachées. Laisser 2 à 3 min. Verser le Calvados et flamber. Mouiller avec le vin blanc sec, saler, poivrer.

Couvrir le récipient et laisser mijoter 30 à 40 min.

Nettoyer les champignons, les couper en lamelles, les faire revenir à la poêle quelques minutes avec une noix de beurre. Saler, poivrer.

Dresser les morceaux de poulet sur un plat chaud. Ajouter les champignons et la crème à la sauce et prolonger environ 10 min la cuisson à découvert afin que la sauce réduise et devienne onctueuse.

Napper le poulet de cette sauce.

Servir avec du riz nature ou des pommes coupées en tranches et sautées au beurre.

