

RECETTE DE CUISINE DES GONES

POULET DE BRESSE AU VIN JAUNE, POËLÈE DE CHAMPIGNONS AUX NOISETTES



Ingédient : Pour 4 personnes

Préparation : 30 min
Cuisson : 1h

1 poulet de Bresse
de 1,2 kg environ, coupé en 8 morceaux
1 gros oignon
2 échalotes
1 carotte
1 bouteille de vin jaune
30 cl de fond de volaille
60 g de beurre
3 c. à soupe d'huile de tournesol
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 pincée de safran
300 g de girolles
300 g de trompettes-de-la-mort
80 g de noisettes
Sel, poivre du moulin

Recette :

Épluchez et émincez l'oignon, épluchez et taillez la carotte en petits cubes.

Dans une cocotte,

saisissez les morceaux de poulet dans l'huile et la moitié du beurre.

Une fois qu'ils sont dorés, retirez les morceaux et mettez l'oignon et la carotte.

Laissez-les fondre 5 min sur feu moyen.

Remettez les morceaux de poulet, salez, poivrez.

Versez le vin jaune, portez à ébullition 3 min,

puis ajoutez le fond de volaille.

Couvrez la cocotte et laissez cuire 45 min sur feu moyen.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons, rincez-les rapidement sous l'eau froide.

Épluchez et hachez les échalotes, hachez grossièrement les noisettes.

Dans une grande poêle, faites fondre les échalotes 3 min dans le reste du beurre.

Ajoutez les champignons et les noisettes.

Saisissez-les 3 à 4 min sur feu vif en remuant, salez, poivrez.

Sortez les morceaux de poulet, gardez-les sur une assiette.

Filtrez le liquide de cuisson et remettez-le dans la cocotte avec la crème et le safran.

Faites bouillir 5 min sur feu vif, puis homogénéisez la sauce avec un mixeur plongeur.

Vérifiez l'assaisonnement, remettez les morceaux de poulet dans la cocotte

avec les champignons et les noisettes.

Gardez au chaud sans faire bouillir jusqu'au moment de servir.

Bon Appétit