

POULET A LA CREME GRAND-MERE BLANC

POULET DE BRESSE

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 poulet de Bresse (ou tout autre poulet fermier ou label rouge) de 1,8 à 2 kg
- 1 litre de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 1 oignon
- 10 champignons de Paris moyen
- 2 gousses d'ail en chemise
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 trait de jus de citron
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

Recette

- Découper la volaille en levant d'abord les cuisses que vous séparerez en deux (pilon et haut), couper les ailerons, lever les filets en fendant la carcasse en deux dans le sens de la longueur.
- Gratter et laver les champignons.
- Dans une large sauteuse, sur feu vif, faites fondre 100 g de beurre et déposer les morceaux de poulet, saler et poivrer.
- Ajouter l'oignon coupé en quatre, les champignons taillés en quatre, les gousses d'ail crues en chemise après les avoir écrasées et le bouquet garni.
- Faire colorer pour que les morceaux prennent une belle couleur uniformément dorée (environ 6 min sur chaque face).
- Déglacer avec le vin blanc en grattant bien pour détacher les sucs caramélisés.
- Laisser réduire puis ajouter 1 litre de crème fraîche.
- Cuire pendant 25 à 30 minutes environ à feu moyen (sans gros bouillon).
- Réserver les morceaux et les champignons dans un plat creux chaud, en les couvrant avec une feuille d'aluminium.
- Passer la sauce au chinois fin au dessus d'une casserole, ajouter un trait de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et porter à ébullition.
- Napper les morceaux de poulet et servir accompagné, par exemple, d'un riz pilaf.



Bon Appétit