

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **POULET CELESTINE**

#### **Ingrédients :**

- 1 poulet tendre et bien en chair 1kg 400
- 60 gr de beurre
- 2 belles tomates
- 100 gr de champignons.
- 1 verre de vin blanc sec.
- 10 cl de bouillon de volaille.
- 1 cuillerée de fine champagne(Cognac).
- persil, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

#### **Recette:**

- Découpez le poulet en morceaux.
- Mettre 60 gr environ de beurre dans une sauteuse, faire revenir et remuez le beurre jusqu'à ce qu'il ait la teinte noisette
- Mettez les morceaux de poulet dans la sauteuse, faites-les revenir Retournez souvent les morceaux
- Nettoyez les champignons, ébouillantez les tomates coupée en dés et purgée des graines contenues dans ses cellules;
- faites sauter le tout pendant 5 minutes, puis versez le vin blanc sec et le bouillon, ajouter également 1 cuillerée à soupe de fine champagne
- Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire doucement pendant 15 minutes environ.
- Déposez les morceaux sur un plat chaud, dégraissez la sauce, la saupoudrez d'un peu de persil et 2 gousses d'ail finement hachés;
- Servez aussitôt.

PS: dans la vraie recette assaisonnez d'une prise de poivre rouge (poivre long, mûr, réduit en poudre).

**Bon Appétit**