



4 personnes



15 minutes



45 minutes

Poulet à la crème et champignons

1 poulet de Bresse coupé en morceaux

1L de crème fraîche

du beurre

10 champignons de Paris

2 gousses d'ail

1 oignon

Le jus de ½ citron

1 bouquet garni

20cl de vin blanc sec

Sel, poivre

1- Pelez et coupez l'oignon en quatre. Lavez, séchez, et coupez en quartiers les champignons de Paris. Ecrasez les gousses d'ail non pelées avec la lame d'un couteau.

2- Mettez du beurre à chauffer dans une large sauteuse sur feu vif. Déposez-y les morceaux de poulet, salez et poivrez. Ajoutez l'oignon, les champignons, l'ail, le bouquet garni, et faites dorer les morceaux de poulet 6min de chaque côté.

3- Versez le vin blanc et laissez réduire tout en grattant pour détacher les sucs caramélisés. Ajoutez la crème. Laissez mijoter 25 à 30 min.

4- Mettez de côté les morceaux de poulet. Ajoutez quelques gouttes de citron à la sauce, rectifiez l'assaisonnement et portez à ébullition. Nappez le poulet de sauce et accompagnez-le de riz, de tagliatelles ou d'un écrasé de pommes de terre.