

FILETS DE POULET SAUCE AU NOILLY

Juillet 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 filets de poulet (140 g pièce)
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 1 boîte de champignons de Paris émincés (1/2)
- ★ 2 échalotes
- ★ 8 cuillères à soupe de Noilly-Prat (Vermouth blanc)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 25 g de beurre
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 8,85 € (soit 2,21 € par personne)



Recette :

Ciseler finement la ciboulette. Peler et émincer les échalotes. Faire fondre dans une poêle le beurre avec l'huile à feu moyen, ajouter les filets de poulet, saler, poivrer et laisser colorer sur les deux faces en les retournant souvent pendant 10 minutes. Les réserver au chaud. Égoutter les champignons, les placer dans la poêle avec le hachis d'échalotes, déglacer avec le Noilly et la crème, bien mélanger, saupoudrer avec le fond de veau et porter à frémissement.

Remettre les filets de poulet, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter 5 minutes. Servir un filet par assiette, entouré de champignons, nappé de sauce à la crème et parsemé de ciboulette ciselée. Accompagner de pâtes fraîches, de riz blanc ou de pommes de terre sautées.

Boisson :

Un blanc : Mâcon ou Graves servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.