POULET FORESTIER À LA CRÈME

Octobre 2012 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- 1 poulet fermier de 1,5 Kg coupé en morceaux
- 500 g de champignons des bois frais
- 1 oignon paille
- 1 petite carotte
- 1 bouquet garni
- 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- 20 cl de crème fleurette
- 60 g de beurre (30 + 30)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- 2 brins de persil
- Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 casseroles, Poêle, Chinois, Fouet

Préparation : 20 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 65 mn

Difficulté : Moyenne

Coût indicatif : 19,50 € (Soit 3,25 € par personne)

Recette :

Peler l'oignon et l'émincer finement. Peler la carotte et la couper en petits dés. Nettoyer les champignons (girolles, cèpes, pieds de mouton, chanterelles, ...) avec une brosse douce et un linge humide, couper les plus gros en morceaux. Dans une petite casserole, porter 10 cl d'eau à ébullition, hors du feu ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dans une cocotte en fonte, faire fondre la moitié du beurre (30 g) avec l'huile, ajouter l'oignon haché et faire suer à feu moyen durant 3 minutes en remuant. Les retirer et les réserver. Mettre à la place les morceaux de volaille et à feu vif, les faire dorer sur toutes les faces. Baisser le feu, mouiller avec le bouillon, le vin blanc. Incorporer les dés de carotte, l'oignon, le bouquet garni, saler, poivrer, porter à frémissement, couvrir et placer au four pour 50 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre le reste du beurre dans une poêle, ajouter les champignons, et à feu moyen, leur faire rendre leur eau de végétation; saler, poivrer en fin de cuisson. Lorsque le poulet est cuit, retirer les morceaux de la cocotte et les réserver au chaud. Filtrer le jus de cuisson au chinois au-dessus d'une casserole en pressant bien pour extraire tous les sucs. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié, ajouter la crème, les champignons, porter à frémissement et rectifier l'assaisonnement. Ciseler finement le persil. Disposer les morceaux de poulet dans un plat, napper de sauce aux champignons et parsemer de persil haché. Servir chaud avec des pâtes fraîches (tagliatelles, linguines, macaronis, ...), de la purée ou du riz blanc.

On peut remplacer les **champignons frais** par une garniture forestière en conserve (4/4) ou surgelée.

Boisson :

Un Meursault blanc servi à 12°C. (*)

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

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)