

Canette au poivre Vert

Ingrédients :

1 canette
500g de champignons
Estragon
Laurier
2 verres de vin blanc
2 c à soupe de crème
Beurre
1 pot de poivre vert
1 verre à liqueur de cognac
sel, poivre

1. Assaisonnez la canette avec le sel, poivre, laurier, estragon et disposez la volaille dans un plat allant au four. Versez le vin blanc dessus, mettez la canette au four moyen et laissez cuire 1h30.

2. Faites revenir les champignons à la poêle avec une noisette de beurre.

3. Quand la canette est cuite, découpez-la en morceaux et disposez-la dans un plat de service que l'on maintiendra au chaud. Entourez-la de champignons.

4. Dégraissez le jus de cuisson, puis versez 1 verre à liqueur de cognac, le contenu de poivre vert et incorporez la crème.

Faites réduire la sauce et nappez la canette découpée de cette sauce. Servez immédiatement.

Boisson: un vin rouge