

Poulet au vin blanc à la crème

Ingrédient :

1 poulet fermier de 2 Kg ou plus

Vin blanc

Beurre

Crème

Farine

Sel

Poivre

Champignons

1. Faire dorer les morceaux de poulet dans une casserole. une fois doré sous toutes ses faces, saupoudrez les morceaux de farine, puis mouillez avec du vin blanc afin de recouvrir tous les morceaux.

2. Emincez les champignons et les ajouter à la préparation. Laisser mijoter 20 minutes.

Au moment de servir ou une fois réchauffé, délayer dans une casserole, une ou deux cuillères de farine avec un verre de vin blanc et la crème. Faites tiédir ce mélange et versez le sur le poulet.

Remuez et ramenez à ébullition.

Servir aussitôt!

Servir avec du riz, des crêpes parmentières

Boisson: vin blanc