

Poulet sauté chasseur

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 beau poulet fermier de 1,8 kg environ coupés en 8*

200g de champignons de paris nettoyés et émincés

2 échalotes ciselées (hachées finement)

1 dl (10cl) de vin blanc sec

1 dl de sauce tomate

un trait de marc de bourgogne ou de cognac

beurre huile

sel et poivre du moulin

un peu d'estragon frais haché (si vous avez) ou un peu de sec

1) Sur votre planche assaisonnez avec le sel et le poivre du moulin vos morceaux de poulet.

2) Dans une grande cocotte faites fondre 30g de beurre et un peu d'huile, puis, lorsque il aura pris couleur ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer de tous les côtés. ajoutez alors vos champignons de paris et vos échalotes ciselées. couvrez et faites cuire doucement 15 minutes.

3) Ajoutez ensuite votre trait de marc, votre vin blanc et votre sauce tomate, salez et poivrez puis poursuivez la cuisson à couvert doucement 20 minutes.

4) Décantez votre poulet sur votre plat de service, retirez le gras surnageant sur la sauce puis ajoutez votre estragon et nappez cette sauce bouillante sur votre poulet.

5) servir avec des pommes «cocotte» ou de pâtes fraîches par exemple.

<http://www.aftouch-cuisine.com>