



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idee recette

Poulet à l'angevine

Ingrédients

1 poulet coupé en morceaux
250g de champignons de Paris
20g de farine
80g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
200g de petits oignons blancs
20cl de vin blanc sec
1 jaune d'œuf
15cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de cerfeuil
ciselé
Sel
Poivre

Fariner les morceaux du poulet. Les faire dorer quelques minutes dans 50g de beurre et l'huile. Ajouter les oignons pelés. Mouiller avec le vin blanc. Saler et poivrer. Laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 35 minutes. Faire cuire les champignons émincés en lamelles dans le reste du beurre. Les ajouter à la préparation 10 minutes avant le terme de la cuisson. Dresser les morceaux de poulet dans un plat avec les oignons et les champignons. Délayer la farine dans un jaune d'œuf battu. Ajouter la crème fraîche. Incorporer ce mélange à la sauce. En napper les morceaux de poulet et parsemer de cerfeuil.