



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



Ferme du Parc

Idée recette

Poulet à la crème

Ingrédients

1 poulet coupé en 4 ou 8 morceaux
250 g de petits oignons blancs
70 g de beurre
1 cuillère à café de sucre en poudre
20 g de farine
50 cl de fond de volaille
250 g de champignons de Paris émincés
20 cl de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de persil ciselé
Sel
Poivre blanc du moulin

Peler les petits oignons et le faire glacer, pendant 15 min, à découvert, dans de l'eau additionnée de 20 g de beurre, d'une pincée de sel, de poivre et de sucre.

Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet dans 30 g de beurre. Saler et poivrer. Laisser revenir pendant 3 à 5 min. Saupoudrer le poulet de farine, mélanger délicatement et faire colorer pendant 3 min.

Mouiller avec le fond de volaille. Porter à ébullition, puis laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 25 min.

Faire revenir les champignons avec le reste du beurre, dans une poêle, pendant 8 à 10 min. Saler et poivrer. Dresser les morceaux de poulet sur un plat de service. Garnir avec les petits oignons et les champignons. Réserver au chaud. Sur feu vif, faire réduire le liquide de cuisson du poulet d'un tiers.

Hors du feu, y incorporer la crème fraîche et le jaune d'œuf battu.

Napper le poulet avec la sauce obtenue. Parsemer de persil. Servir aussitôt.