



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



Ferme du Parc

Idée recette

Poulet chasseur

Ingrédients

1 poulet
1 oignon
2 gousses d'ail
250g de cèpes
300g de tomates ;
2 cuillères à soupe d'huile
10cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de farine
Sel fin
Poivre noir du moulin.

Peler l'oignon et les gousses d'ail, les ciseler. Nettoyer les champignons et les tailler en morceaux. Peler les tomates, les épépiner et les concasser. Faire dorer le poulet dans l'huile pendant 5 minutes. Ajouter l'oignon et l'ail. Mouiller avec le vin blanc. Laisser cuire, à découvert, sur feu vif, pendant 5 minutes. Ajouter les tomates. Saler et poivrer. Prolonger la cuisson, à couvert, sur feu doux, pendant 40 minutes. Réserver le poulet et les champignons sur un plat chaud. Lier la sauce avec la farine délayée dans un peu d'eau. Laisser bouillir 1 minute. En napper la préparation. Servir aussitôt.