

Poulet bressan à la crème

Par Angélique Lemonon



Ingrédients

- 1 poulet de Bresse
- 60g de beurre de Bresse AOC
- 500ml de crème fraîche de Bresse AOC
- 250ml de chardonnay
- 100g d'oignons
- 250g de champignons de Paris
- Sel et poivre du moulin

(Pour 6-8 personnes)

Préparation

1. Découper le poulet et le faire revenir dans 30g de beurre de Bresse. Saler, poivrer, mouiller avec le vin et ½ litre d'eau. Couvrir et faire cuire 20 minutes.
2. Pendant ce temps, peler les oignons, nettoyer les champignons, ôter les pieds et les réserver..
3. Faire fondre le reste du beurre de Bresse dans une casserole et faire revenir les oignons et les champignons à feu doux.
4. Ôter les morceaux de viande de la cocotte et réserver. Faire réduire le jus de cuisson (de moitié), ajouter la crème fraîche de Bresse et faire réduire à nouveau.
5. Verser la sauce sur la viande. Décorer avec les oignons et les champignons.

Vous pouvez servir accompagné de riz.