

EMINCE DE VOLAILLE BONNE FEMME

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 1 heure
- **Calories** : Faible
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de poulet ou de dinde
- 150 g de lard fumé
- 300 g de champignons de Paris
- 100 g d'oignons grelots
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de fond de veau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- thym
- sel, poivre
- 3 càs de crème fraîche

Etapas de préparation

1. Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte.
2. Faire dorer à feu vif les morceaux de poulet de tous les côtés pendant 6 à 7 min.
3. Sortir et réserver.
4. Faire revenir 2 min les lardons.
5. Ajouter les oignons grelots et faire sauter 3 min.
6. Ajouter les champignons et l'ail écrasé et laisser colorer légèrement.
7. Verser le vin blanc mélangé avec le fond de veau et laisser mijoter 2 min avant de baisser le feu.
8. Remettre les morceaux de poulet. Ajoutez le thym, sel et poivre.
9. Laisser cuire à couvert à feu très doux pendant 45 min. Ajouter la crème fraîche et parsemer de persil.

