

POULET D'AUTOMNE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 1h
- **Calories** : Elevées



Ingrédients pour 4 personnes

- **1 poulet fermier d'1,8 kg**
- **300 g de girolle**
- **200 g de champignon de Paris**
- **300 g de cèpe**
- **1 pomme reinette**
- **2 échalotes**
- **2 gousses d'ail**
- **90 g de beurre**
- **1 cuil. d'huile**
- **20 cl de vin blanc sec**
- **10 cl de bouillon de volaille**
- **1 cuil. à soupe de farine**
- **1 cuil. à soupe de persil plat ciselé**
- **12 grains de poivre**
- **sel**

Etapas de préparation

1. Chauffez 50 g de beurre dans une cocotte et faites-y dorer le poulet coupé en 8 morceaux. Saupoudrez-les de farine, remuez-les et laissez cuire encore 2 min. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez les grains de poivre et l'ail écrasé. Couvrez et laissez cuire 45 min à feu doux.
2. Nettoyez les champignons : essuyez les chapeaux et coupez le bout terreux des pieds. Emincez les plus gros. Lavez la pomme et coupez-la en gros dés sans la peler.
3. Chauffez le reste de beurre et l'huile dans une poêle. Jetez-y les champignons et faites les cuire à feu vif 5 min. Salez puis ajoutez les échalotes hachées, les morceaux de pommes et continuez la cuisson 10 min à feu doux.
4. Quand le poulet est cuit, versez-le avec sa sauce dans un plat creux. Ajoutez le mélange pomme et champignons. Parsemez de persil et servez aussitôt.

