

POULET SAUTE CHASSEUR

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet vidé
- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- sel, poivre

Pour la sauce :

- fond brun de volaille
- 40 g d'échalotes
- 250 g de champignon de Paris
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 g de beurre
- cerfeuil, estragon

Etapas de préparation

1. Découper le poulet à cru (détacher les ailes et les cuisses).
2. Laver et couper en rondelles les champignons.
3. Eplucher, laver, ciseler les échalotes.
4. Hacher le cerfeuil et l'estragon.
5. Saler, poivrer et fariner les morceaux de poulet.
6. Faire chauffer le beurre.
7. Faire colorer les quarts de poulet côté peau d'abord. Retourner les morceaux.
8. Retirer du plat. Réserver au chaud.
9. Faire suer les échalotes. Ajouter les champignons. Ajouter le vin blanc et laisser réduire.
Ajouter le fond brun de volaille (n'importe quelle quantité) et laisser réduire à nouveau.
10. Ajouter le cerfeuil et l'estragon. Assaisonner.
11. Remettre les morceaux dans la sauce. Laisser au chaud. La sauce ne doit pas bouillir.

