

Poulet à la crème



1 poulet coupé en morceaux
½ litre de crème
Beurre, huile 1 cuillère à soupe
Sel, poivre
1 bouquet garni
Farine
Champignons de Paris (morilles
séchées facultatif)
1 bouteille de vin blanc
(chardonnay ou autre)
½ citron suivant goût
Eau

PREPARATION

Cuire le poulet dans le vin blanc sel poivre bouquet garni 15 minutes

Enlever le poulet, jeter le vin blanc

Pour les morilles les faire gonfler dans de l'eau tiède, les cuire dans du beurre et les mettre dans la sauce

Préparer les champignons : enlever les parties terreuses, les passer dans l'eau puis les couper en morceaux

Mettre dans une casserole de l'huile, ajouter les champignons, du sel, du poivre et les laisser rendre leur eau. Garder de l'eau pour parfumer la sauce

Faire la sauce : faire fondre du beurre dans une casseroles, ajouter de la farine, l'eau des champignons, la crème fraîche. Faire épaissir

Ajouter le jus de citron

Ajouter les champignons et le poulet, poursuivre la cuisson.

Manger chaud