

POULET CHASSEUR

d'après une recette des carnets de cuisine de Georges Sand, qu'elle appréciait beaucoup.

- 500 g de champignons de Paris
- 1 Poulet coupé en morceaux (j'ai réalisé la recette avec 8 pilons de poulet)
- 3 ou 4 échalotes (1 oignon nouveau pour moi)
- 1 verre de vin blanc (10cl)
- 250 ml de fond brun fait maison (ou un fond de veau du commerce)
- 1 c à c de concentré de tomate
- 20 g de beurre pour finaliser la sauce et 20 gr pour dorer le poulet
- un peu de farine pour dorer le poulet
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 c à s de ciboulette

Salier et poivrer les pilons de poulet, les fariner et les faire dorer dans 20 g de beurre et un peu d'huile d'olive (à feu moyen) de tous les côtés, couvrir et continuer à feu doux 25 à 30 mn en les surveillant.

Couper les champignons et ciseler les échalotes.

Retirer le poulet de la cocotte, réserver. Renverser le gras de la cocotte et incorporer les champignons et les échalotes, ajouter le vin blanc et faire réduire. Remuez doucement pour gratter les sucs.

Ajouter le fond de veau avec 1 c à c de concentré de tomate jusqu'à ébullition. Laisser réduire 5 mn. Ensuite monter la sauce avec 20 g de beurre. Ajouter la ciboulette ciselés.

Remettre le poulet dans la cocotte. Laisser mijoter un peu, tout doucement juste le temps de réchauffer le tout.