



*Autres volailles*

# Fricassée de volaille à l'ancienne



**1h10** **20 min** **50 min** **0** **609**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la garniture aux champignons de Paris

- 1 Laver et émincer les champignons de Paris.
- 2 Faire cuire les champignons pendant 5 minutes dans une casserole remplie d'eau bouillante avec le citron et le beurre.

## Étape 2

Préparation des petits oignons

- 1 Faire cuire pendant quelques minutes les petits oignons dans un peu d'eau avec le beurre et l'assaisonnement.

## Étape 3

Préparation de la volaille

- 1 Découper le poulet en plusieurs morceaux.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon, le faire colorer légèrement dans une cocotte avec le beurre.
- 3 Fariner et assaisonner de sel et de poivre chaque morceau de poulet. Ajouter le poulet dans la cocotte, le saisir sans coloration.

Lier la sauce avec le reste de farine. mélanger pour

Ingrédients  
pour 4 personnes

### ingrédients pour la volaille

1.2 kg **Poulet(s)**

### Ingrédients pour la volaille

1 **Oignon(s)**  
1 litre(s) **Fond blanc de volaille**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**  
50 g **Beurre**  
50 g **Farine**  
1 **Bouquet garni**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la garniture

200 g **Champignon(s) de Paris**  
20 g **Beurre**  
2 **Citron(s)**

- 4 Mettre la cocotte avec le reste de viande, mélanger pour qu'elle soit onctueuse.
- 5 Porter le fond blanc de volaille à ébullition, le verser sur la volaille. Ajouter le bouquet garni, cuire à couvert pendant 25 minutes sur feu moyen.
- 6 Sortir les morceaux de poulet, les réserver au chaud.
- 7 Verser la crème dans la sauce restante et mélanger au fouet. Faire réduire pendant quelques minutes sur le feu, puis passer la sauce au chinois.
- 8 Remettre les morceaux de poulet dans la sauce, ajouter la garniture aux champignons et les petits oignons.

#### Ingrédients pour les oignons

100 g **Oignon(s) grelot(s)**  
10 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Étape 4

##### Dressage

- 1 Retirer la cocotte du feu. Dresser la fricassée sur des assiettes de service et déguster bien chaud.