



Poulet

Poulet sauté chasseur



55 min **20 min** **35 min** **0** **504**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le poulet sauté

1 **Poulet(s)**
25 cl **Fond brun de volaille**
200 g **Champignon(s) de Paris**
50 g **Farine**
30 g **Beurre**
1 **Echalote(s)**
10 cl **Vin blanc**
5 cl **Cognac**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

3 tige(s) **Estragon**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper le poulet en morceaux. Les fariner puis les saler et les poivrer.
- 2 Couper le bout terreux des champignons de Paris. Les laver puis les émincer.
- 3 Éplucher et émincer l'échalote.
- 4 Préparer le fond brun et le garder au chaud.

Étape 2

Cuisson du poulet

- 1 Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter les morceaux de poulet.
- 2 Laisser cuire à couvert en retournant les morceaux de temps en temps pendant 20 minutes.
- 3 Une fois cuit, flamber le poulet avec le cognac et le réserver au chaud.
- 4 Faire revenir les champignons et l'échalote émincée pendant 5 minutes puis déglacer au vin blanc.
- 5 Ajouter les morceaux de poulet et le fond brun puis bien mélanger et laisser cuire pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser des morceaux de poulet au centre d'une assiette puis verser le jus de cuisson avec des champignons.
- 2 Saupoudrer d'estragon et servir.