

POULARDE DE BRESSE CRÉMÉE AUX GIROLLES ET PLEUROTÉS

RECETTE POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 poularde de Bresse (1,8 à 2,2 kg), découpée
 200 g de girolles
 150 à 200 g de pleurotes
 2 échalotes
 30 g de beurre
 1 c. à s. d'huile neutre
 25 cl de vin blanc sec
 30 cl de crème fraîche épaisse
 1 bouquet garni
 Sel fin
 Poivre blanc

PRÉPARATION

- 1 Saler et poivrer les morceaux de poularde.
- 2 Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande cocotte à feu moyen.
- 3 Faire dorer doucement les morceaux de poularde sur toutes les faces sans coloration excessive, puis les retirer et réserver.
- 4 Ajouter les échalotes finement ciselées dans la cocotte et les faire suer sans coloration.
- 5 Déglacer avec le vin blanc en grattant les sucs.
- 6 Remettre les morceaux de poularde dans la cocotte, ajouter le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 à 50 minutes.
- 7 Nettoyer les girolles, retirer la base terreuse si nécessaire et les sécher soigneusement.
- 8 Déchirer les pleurotes en lanières à la main.
- 9 Faire revenir les pleurotes à feu vif dans une poêle avec un peu de beurre afin d'évacuer leur eau.
- 10 Ajouter les girolles et poursuivre la cuisson jusqu'à légère coloration, saler très légèrement et réserver.
- 11 Retirer les morceaux de poularde et le bouquet garni de la cocotte.
- 12 Ajouter les champignons à la sauce, puis incorporer la crème fraîche.
- 13 Laisser réduire doucement quelques minutes jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse, sans faire bouillir.
- 14 Rectifier l'assaisonnement, poivrer, puis remettre la poularde dans la sauce afin de bien l'enrober.

ACCOMPAGNEMENTS

Servir avec un écrasé de pommes de terres, des pâtes fraîches ou des légumes racines simplement cuits.

ACCORDS

ENTRÉES

- Tarte fine aux oignons confits, lard fumé et noix
- Soufflé au Comté et à la noix de muscade
- Rillettes d'oie et pain de campagne
- Feuilleté chèvre, miel, noix

POISSONS

- Sole ou turbot sauce champagne
- Velouté de palourdes
- Gratin de poisson crème et parmesan
- Samonette sauce curry doux

VIANDES

- Poularde de Bresse crémée aux champignons
- Filet mignon aux abricots secs et aux épices douces
- Pâté en croute de ris de veau
- Croque foie gras figues

ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto à la truffe
- Pâtes fraîches crème girolles
- Patates douces roties
- Purée beurre noisette

FROMAGES

- Époisses
- Mimolette vieille
- Comté 24 à 30 mois
- Langres

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille et zeste d'orange
- Poires pochées au vin blanc, vanille et cannelle
- Crumble à la châtaigne et aux noix
- Soufflé aux marrons

