



ferme de la RYAUTÉ

Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles

Poularde de la mère Blanc

Pour 6 personnes

1 poularde de 2 kg environ coupée en morceaux ; 1 litre de crème fraîche ; 100 g de beurre ; 10 champignons de Paris ; 2 gousses d'ail ; 1 oignon ; le jus de ½ citron ; 1 bouquet garni ; 20 cl de vin blanc sec ; farine ; sel, poivre.

Pelez et coupez l'oignon en quatre. Retirez le bout terreux et lavez les champignons de Paris. Séchez-les, coupez-les en quartiers. Ecrasez les gousses d'ail non pelées avec la lame d'un couteau.

Mettez le beurre à chauffer dans une large sauteuse sur feu vif. Déposez-y les morceaux, salez et poivrez.

Ajoutez l'oignon et les champignons, l'ail, le bouquet garni, et faites dorer les morceaux de poularde 6 min de chaque côté. Puis farinez-les.

Versez le vin blanc et laissez-le réduire tout en grattant pour détacher les sucs caramélisés.

Ajoutez la crème fraîche. Laissez mijoter de 25 à 30 min. Réservez les morceaux de poulardes et passez la sauce dans une passoire fine au-dessus d'une casserole, ajoutez quelques gouttes de citron, rectifiez l'assaisonnement et portez à ébullition.

Nappez les morceaux de poularde de sauce et accompagnez-les de morilles et de riz pilaf.