

Poulet Aux Champignons De Paris



Ingrédients

1 poulet de 800 à 1000 g découpé en morceaux - 225 g de champignons de Paris - 2 échalotes émincées - 75 g de concentré de tomates - 12 cl de vin blanc sec - 10 cl de bouillon de volaille - 12 cl de cognac - 50 g de beurre - 2 cuill à soupe d'huile - 1 cuill à soupe de farine - Poivre - Sel

Préparation

Emincer les champignons, pelez et hachez les échalotes.

Ensuite faites chauffer la moitié de beurre avec l'huile dans une marmite ou une cocotte.

Mettez les morceaux de poulets puis faites les revenir avec du sel et poivre, il faut qu'ils soient dorés et réservez-les.

Ajoutez les morceaux de champignons dans la marmite avec les échalotes puis faites les revenir.

Débarrassez-vous de la graisse, puis saupoudrez les champignons avec la farine et remuez avec une spatule.

Faites chauffer le cognac, versez-le dans la marmite contenant les champignons et flambez puis ajoutez le vin blanc, le bouillon de volaille et le concentré de tomates.

Remuez bien le tout puis laissez chauffer au moins 5 minutes sur feu moyen.

Rajoutez les morceaux de poulet puis laissez le tout mijoter pendant au moins 30 minutes à feu doux

Après la cuisson retirez les morceaux de poulet et les champignons de la marmite, réservez-les au chaud dans une assiette ou un saladier.

Faites réduire la sauce qui reste dans la marmite en ajoutant en dessus le reste de beurre, vous pouvez fouetter pour bien réduire la sauce.

Servez les morceaux de poulet et les champignons nappés de cette délicieuse sauce et saupoudrez avec du persil haché.