

Les papilles impressionnistes

Recette Plat

Poulet chasseur

Prendre un beau poulet de grain pour 4 personnes. Le couper en morceaux et les faire revenir dans un mélange de beurre et d'huile. Les retirer une fois qu'ils ont pris une belle couleur sans être vraiment dorés. Les garder de côté. S'il ne reste pas assez de matière grasse dans le sautoir, y ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile et y faire revenir 1 demi-livre environ de champignons de couche, propres et émincés dans le sens de la longueur (tige et chapeau). Lorsqu'ils sont bien revenus, mouillez avec 1 grand verre de vin blanc.

Ajouter, après une légère réduction, 3 belles tomates épépinées et coupées en rondelles, un peu de concentré de tomates. Si on ne dispose pas de tomates, augmenter la quantité de concentré. Assaisonner et ajouter 1 branchette d'estragon. Après réduction, mouiller avec 1 verre de bouillon. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes. Introduire alors les morceaux de poulet et leur jus dans le sautoir. Laisser cuire à petit feu. Disposer la volaille sur le plat de service et la conserver au chaud. Faire réduire la sauce si elle paraît trop liquide et en napper le poulet avant de servir.

