

Blancs de Poulet aux Champignons Sauce Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	850 g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- FOND DE VEAU	400 ml
- MADÈRE (ALCOOL)	12 cl
- ECHALOTE(S)	1
- ROMARIN	
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- CREME FRAICHE	4 c à soupe
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez l'échalote.
- Coupez les blancs de poulet en aiguillettes.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Dans une poêle, faites revenir l'échalote émincée dans un peu de beurre avec l'ail et le romarin. Ajoutez les champignons et laissez étuver 2 minutes. Salez et poivrez puis arrosez avec le fond de veau et laissez réduire du quart. Ajoutez alors le Madère et la crème fraîche. Portez à ébullition et saupoudrez d'un peu de maïzéna. Retirez du feu immédiatement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une casserole pouvant aller au four, faites revenir la volaille de tous les côtés. Salez et poivrez.
- Ajoutez la sauce Madère à la volaille puis enfournez pendant 10 minutes.

Remarque:

Servez avec du riz, des pâtes ou des croquettes ...