

Le poulet à la crème

Les ingrédients :

1 poulet entier
1 gros oignon ou 2 petits
1 barquette de champignons de Paris
20cl de crème fraîche
1cuillère à soupe de fécule (maïzena)
Ail, persil, sel, poivre (ou mélange 5 baies)
thym, laurier

Faire revenir le poulet entier dans une cocotte avec un fond d'huile. Quand le poulet est bien doré et qu'il a cuit avec le couvercle environ 1/2 heure (sans pression), on ajoute les oignons coupés en petits morceaux pour les faire revenir également.

On retire le poulet et les oignons pour remettre un peu d'huile au fond de la cocotte et faire suer les champignons lavés et coupés en 4 ou en grosses tranches. On leur ajoute une gousse d'ail écrasée et 1 bonne cuillère à soupe de persil coupé (congelé ou frais) + du sel et du poivre.

Après 10/15 minutes à feu moyen les champignons ont bien rendu leur eau. On remet le poulet dans la cocotte avec 2 ou 3 feuilles de laurier + 1 cuillère à café de thym séché et on laisse cuire avec le couvercle encore 1/2 heure à feu doux. On sort alors le poulet pour le découper dans un plat. Dans la cocotte on fait la sauce en ajoutant au jus de poulet la crème fraîche dans laquelle on a délayé une cuillère à soupe de fécule. On mélange bien la crème+fécule à la sauce. Goutez pour peaufiner l'assaisonnement.

On remet les morceaux de poulet sans la peau dans la cocotte et on fait chauffer le tout doucement pendant encore 10 à 15 minutes pour cuire la fécule sans gâter la crème. On peut ajouter du persil avant de servir s'il en reste...