

Poulet sauce suprême aux champignons

1 poulet
4 poireaux
2 carottes
1 oignon
1 barquette de champignons de Paris ou une grosse boîte de mélange champêtre
Ail, poivre ou mélange 5 baies, thym, laurier, origan, persil, sel, 1 peu d'estragon, 1 peu de muscade, 1 clou de girofle (si vous n'avez pas tout, tant pis, ce sera moins parfumé)
20cl de crème et 1 bonne cuillère à soupe de fécule
2 verres de vin blanc

Mettre 2 litres d'eau + 2 verres de vin blanc à chauffer dans une cocotte. Ajouter l'oignon coupé et piqué d'un clou de girofle + les carottes coupées en morceaux+ le poulet+ un bouquet garni (thym+ laurier+ origan+ 1 peu d'estragon+ poivre ou mélange 5 baies+ 1 peu de muscade+ persil)+ 1 cuillère à soupe rase de gros sel. Couvrir et laisser cuire une heure, puis ajouter les blancs de poireau coupés en tronçon et laisser cuire encore une demi heure.

Pendant la cuisson on lave et on coupe le pied des champignons : on les débite en grosses tranches et on les fait suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. On ajoute un peu d'ail et du persil.

Quand les poireaux sont cuits, il faut arrêter la cuisson et sortir le poulet pour le couper en morceaux et jeter la peau et la carcasse. On réserve les morceaux de poulet dans un plat, on ajoute les légumes sortis du bouillon à l'écumoir et on peut maintenir ce plat au chaud dans le four tiède.

On prépare la sauce avec le bouillon : on met 1 litre du bouillon dans une casserole, on mélange la cuillère de fécule avec la crème fraîche et on verse petit à petit la préparation dans le bouillon pour l'épaissir. On y ajoute les champignons qui ont rendu toute leur eau et on laisse chauffer à feu doux environ 10 à 15 minutes. Quand la fécule a chauffé suffisamment, que la sauce a une bonne consistance, on peut mettre celle-ci dans le plat des légumes et du poulet ou bien servir à part.