



## Poulet au Champagne



### Recette pour 4 à 6 personnes :

- 1 beau poulet fermier.
- 500 gr de champignons
- une dizaine de petits oignons blanc nouveaux si possible
- 4 échalotes
- 250gr de crème - 150 gr de beurre sel, poivre
- 3/4 d'une bouteille de champagne

### Préparation :

- \* Enfourner le poulet salé et poivré à l'intérieur, et faites blondir avec le beurre, pendant une quinzaine de minutes.
- \* Ajoutez les petits oignons, puis mouiller avec le champagne( moins un verre)
- \* Laisser cuire à four modéré durant 1 heure environ.
- \* Après cuisson, récupérer, le jus dans une casserole et faire légèrement réduire avant d'ajouter délicatement la crème fraîche, jusqu'à obtenir une belle onctuosité.
- \* Vérifier l'assaisonnement et tenir au chaud.
- \* Découper le poulet et disposer sur le plat de service, entouré des champignons cuits.
- \* Napper légèrement de la sauce dont on sert le reste en saucière.
- \* Présenter en même temps quelques petites pommes de terres cuites à la vapeur.
- \* Avec le verre de champagne restant, on peut réaliser la recette du gâteau au champagne qui suit.



**Champagne Mante**

4 route de Dormans - 02850 TRELOU SUR MARNE  
Tél. 03 23 70 22 42 - Fax. 03 23 70 37 42  
E-mail : [contact@champagne-mante.com](mailto:contact@champagne-mante.com)