

Cocotte de volaille aux champignons et marrons, sauce vin jaune, Cyril Lignac

40 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 blancs de poulet
 - 1 oignon épluché et ciselé
 - 30g de beurre
 - 8 champignons de Paris lavés et émincés
 - 8 marrons cuits et coupés en 2
 - 20cl de crème fraîche
 - 10cl de vin jaune
 - Huile d'olive
 - Sel fin et poivre du moulin
-
- LES USTENSILES :
 - 1 planche à découper + 1 couteau d'office + 1 couteau éminceur ou de chef
 - 1 plat de cuisson + 1 spatule
-

•1.

Coupez les blancs de poulet en cubes. Réservez dans une assiette.

•2.

Dans le plat de cuisson, versez un trait d'huile d'olive, laissez chauffer, ajoutez l'oignon, faites suer quelques secondes sans coloration. Assaisonnez la viande et déposez-la dans le plat sur une seule épaisseur, colorez toutes les faces. Déglacez au vin jaune. Laissez cuire quelques minutes.

•3.

Continuez la cuisson avec une grosse noix de beurre sur feu vif, puis ajoutez les champignons, assaisonnez de sel et poivre. Laissez colorer quelques minutes en mélangeant puis ajoutez les marrons et continuez la cuisson 2 à 3 minutes.

•4.

Baissez le feu et ajoutez la crème, mélangez à la spatule, assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin. Laissez cuire à petits frémissements quelques minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de vin jaune à la fin.

•5.

Servez dans des assiettes creuses.