

Velouté de champignons au poulet

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 grosse escalope de poulet fermier
600 g de champignons de Paris
300 g de cèpes émincés
20 cl de lait
10 cl de crème liquide
2 c à s d'échalotes ciselées
2 c à s de ciboulette ciselée
1 tablette de bouillon de volaille
25 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Dans une cocotte faire fondre la moitié du beurre et y mettre les échalotes à fondre 5 mn. Ajouter les champignons de Paris, assaisonner et les faire sauter 5 mn à feu vif. Verser 1 l d'eau chaude, ajouter la tablette de bouillon de volaille, porter à ébullition en remuant et laisser frémir 15mn.

Pendant ce temps détailler l'escalope de poulet en petites lanières. Dans une poêle faire fondre le reste de beurre et y mettre à revenir à feu vif les cèpes émincés pour qu'ils perdent leur eau. Assaisonner et ajouter les lanières de poulet. Les faire rôtir 5 mn environ avec les cèpes.

Verser le lait et la crème dans la cocotte, mixer l'ensemble au mixer plongeant pour obtenir un velouté. Répartir le velouté dans les assiettes de service et mettre dessus le contenu de la poêle. Parsemer de ciboulette et servir.

Vin conseillé: un Saint-Joseph blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>