

Escalopes de poulet à la crème et au curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 1 poulet
- 60g de beurre
- 5cl de Gin
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 6 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à café de curry
- 1.5dl de crème fraîche
- 1/2 c. à café de safran
- 1 clou de girofle
- 1/2 tasse de bouillon de poule
- 200g de champignon de couche



Recette:

- Découpez le poulet en morceaux de taille moyenne.
- Epluchez les échalotes et tranchez-les finement.
- Faites chauffer 40g de beurre dans une cocotte.
- Assaisonnez les morceaux de poulet de sel et de poivre.
- Faites-les revenir à petit feu dans le beurre chaud avec le hachis d'échalotes, en remuant souvent; tous ces éléments doivent jaunir doucement sans rissoler.
- Arrosez-les avec le Gin et flambez-les.
- Ajoutez le curry.
- Mélangez 1 min. sur le feu.
- Epluchez et râpez la gousse d'ail.
- Pilez le clou de girofle.
- Mouillez le poulet avec le bouillon.
- Ajoutez l'ail et le clou de girofle.
- Laissez cuire 35 min. à petit feu.
- Nettoyez alors les champignons.
- Coupez-les en fines lamelles et faites-les revenir à feu doux dans le reste de beurre pendant 5 min.
- Ajoutez-les dans la cocotte.
- Ajoutez la crème fraîche et le safran.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Relevez-le avec une pincée de poivre de Cayenne.
- Continuez la cuisson 5 min.
- Servez très chaud.