

## *Poulet au Riesling*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- BLANC(S) DE POULET	800g
- BEURRE	50 g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- ECHALOTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- COGNAC	1 petit verre
- RIESLING	250 ml
- BOUILLON DE POULE	250 ml
- CREME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- MAIZENA	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez le poulet en morceaux, faites-les dorer de tous les côtés dans le mélange beurre – huile.
- Assaisonnez et arrosez de Cognac.
- Laissez chauffer quelques secondes puis flambez.
- Pelez et hachez les échalotes.
- Nettoyez et émincez les champignons.
- Ajoutez les échalotes et les champignons dans la cocotte et faites les bien revenir.
- Mouillez de Riesling et de bouillon , couvrez la cocotte et laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes.
- Retirez les morceaux de poulet et liez la sauce avec la crème fraîche et la maïzéna en fouettant.
- Laissez réduire un peu.
- Remettez à nouveau les morceaux de poulet dans la sauce et réchauffez pendant quelques minutes.
- Servez avec des pâtes et du Riesling.