

Escalopes de Poulet au Vin Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	1 kg
- OIGNON(S)	1
- LARDONS	150 g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500 g
- VIN ROUGE	30 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	1/2 cube
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	1 c à soupe
- EAU	35 cl
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	si nécessaire



Recette:

- Dans une cocotte, faites revenir les escalopes de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon et nettoyez et coupez les champignons en gros morceaux.
- Quand le poulet est bien doré, ajoutez l'oignon émincé et les lardons.
- Lorsque les lardons sont cuits, saupoudrez de farine puis arrosez avec le vin rouge. Laissez mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 10 minutes.
- D'un autre côté, faites revenir les morceaux de champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Rajoutez les champignons au poulet et arrosez avec l'eau et ajoutez le cube de bouillon.
- Mélangez convenablement et laissez encore mijoter à couvert pendant 20 - 25 minutes.
- Si nécessaire, liez la sauce avec un peu de maïzéna et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Servez sans attendre ...