

Poulet sauté à l'oseille

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- 30 g beurre
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 2 cuisses et 4 pilons de poulet
- 250 g de feuilles d'oseille
- 3 échalotes hachées
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre

Recette :

- Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte.
- Faites-y dorer les morceaux de poulet, salez et poivrez. Laissez bien cuire le poulet en diminuant un peu le feu.
- Pendant ce temps, détaillez l'oseille en chiffonnade et réservez-la.
- Déposez le hachis d'échalotes autour du poulet et faites le cuire rapidement.
- Parsemez alors l'oseille ciselée et ajoutez le vin blanc.
- Couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes.
- Otez le couvercle de la cocotte et incorporez-y la moitié de la crème fraîche. Mélangez puis couvrez de nouveau pendant quelques minutes.
- Retirez la casserole du feu.
- Dans un bol, mélangez le reste de crème fraîche avec le jaune d'œuf.
- Versez ce mélange dans la cocotte et juste avant de servir, faites réchauffer le poulet 5 minutes à feu vif.

Boisson :

Un vin de Loire accompagnera à merveille ce plat simple mais au goût très typique ; un Vouvray sec ou demi sec frais.