

Poulet fermier aux cèpes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier Label rouge
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche
- 2 verres de vin blanc
- 100 g de cèpes secs
- 1 kg de cèpes frais
- 100 g de beurre
- sel, poivre
- le foie de la volaille
- un peu de lait
- 2 tranches de pain.

Salez et poivrez le poulet. Laissez tremper le foie et le pain dans un peu de lait. Malaxez ensuite l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une farce. Garnissez-en le poulet. Dans une cocotte, faites revenir le poulet sur les 4 faces avec l'huile et le beurre. Laissez le bien colorer.

Dégraisssez. Moulinez les cèpes secs au moulin à café. Mouillez avec le vin blanc et 3 verres d'eau. Laissez cuire 45 mn. à 1 h00 le tout dans la cocotte couverte.

Arrosez toutes les 5 mn environ. Pendant ce temps lavez et coupez les cèpes frais puis faites les cuire à la poêle. Laissez réduire la sauce du poulet puis ajouter la crème. Lorsqu'elle est onctueuse, ôtez la du feu et rectifier l'assaisonnement.

Dressez le poulet sur un plat, nappez de sauce et disposez les cèpes autour.